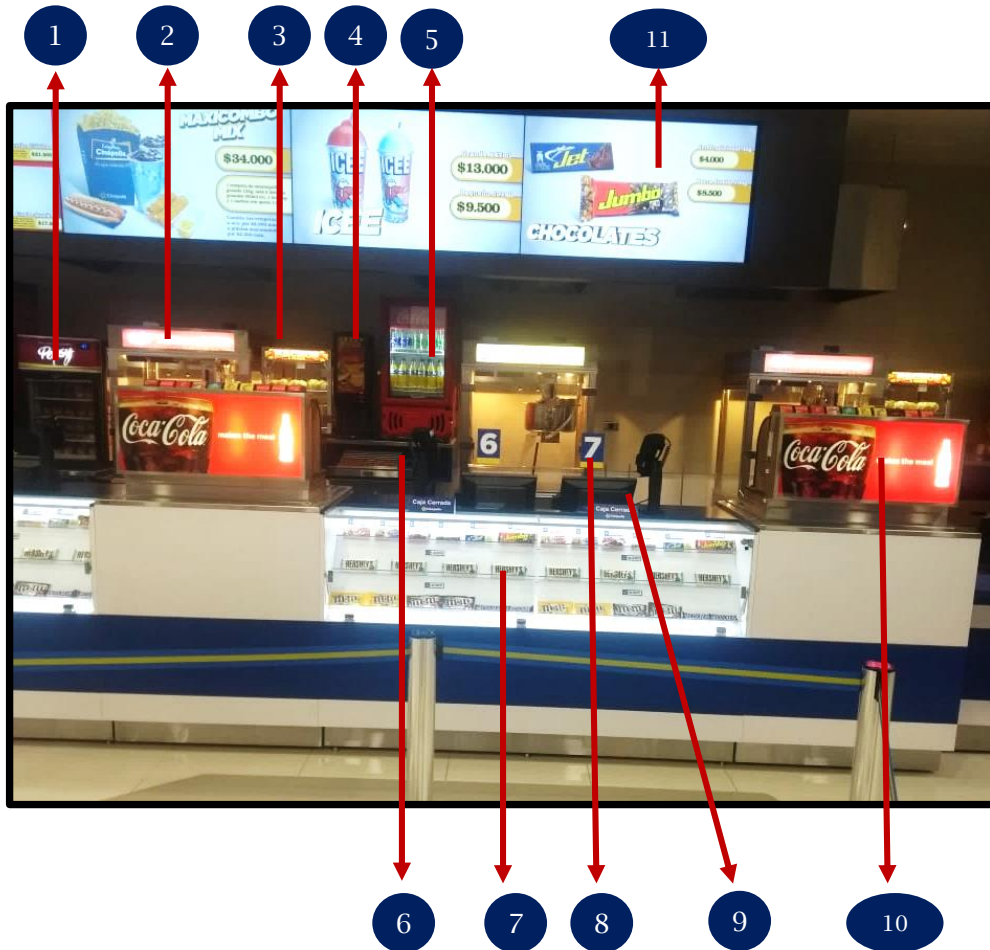


cinépolis®

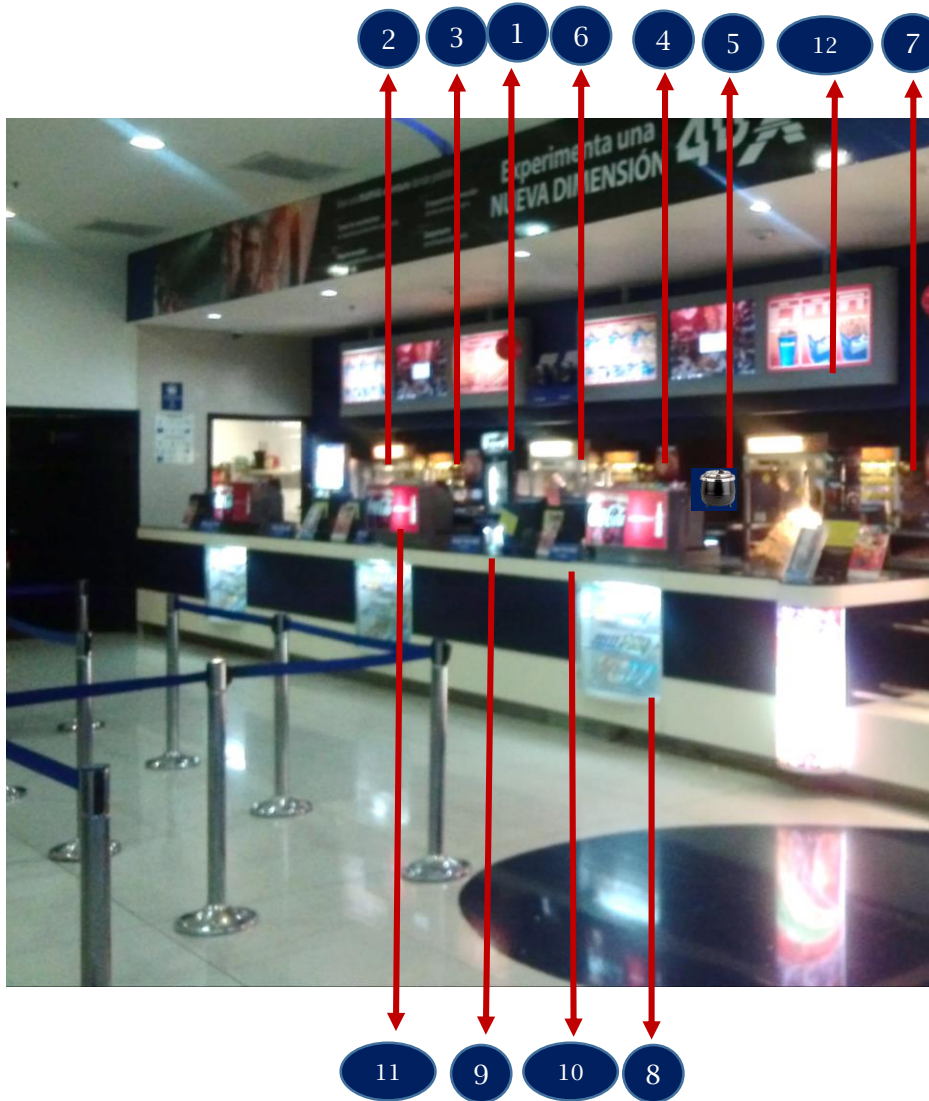
GUÍA RÁPIDA - DULCERÍA

REGIÓN ANDINA – PERÚ

RA-GR-DULC-PE-04



- 1 Congelador de Helados
- 2 Palomera
- 3 Calentador de Nachos
- 4 Calentador de Queso
- 5 Refrigerador de Bebidas Embotelladas
- 6 Calentador de Salchichas
- 7 Vitrina de Exhibición de Dulces
- 8 Identificador de POS
- 9 POS (Punto de Venta)
- 10 Dispensador de Gaseosa
- 11 Pantalla de Plasma



- 1 Congelador de Helados
- 2 Palomera
- 3 Calentador de Nachos
- 4 Calentador de Queso
- 5 Olla Bruja
- 6 Refrigerador de Bebidas Embotelladas
- 7 Calentador de Salchichas
- 8 Vitrina de Exhibición de Dulces
- 9 Identificador de POS
- 10 POS (Punto de Venta)
- 11 Dispensador de Gaseosa
- 12 Pantalla de Plasma



Inicio



Intermedio



Fin



Actividad



Actividad con punto de control

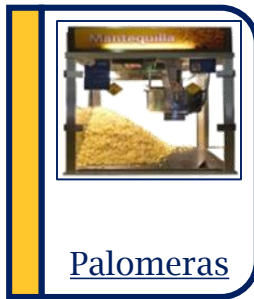


Flujo



Decisión



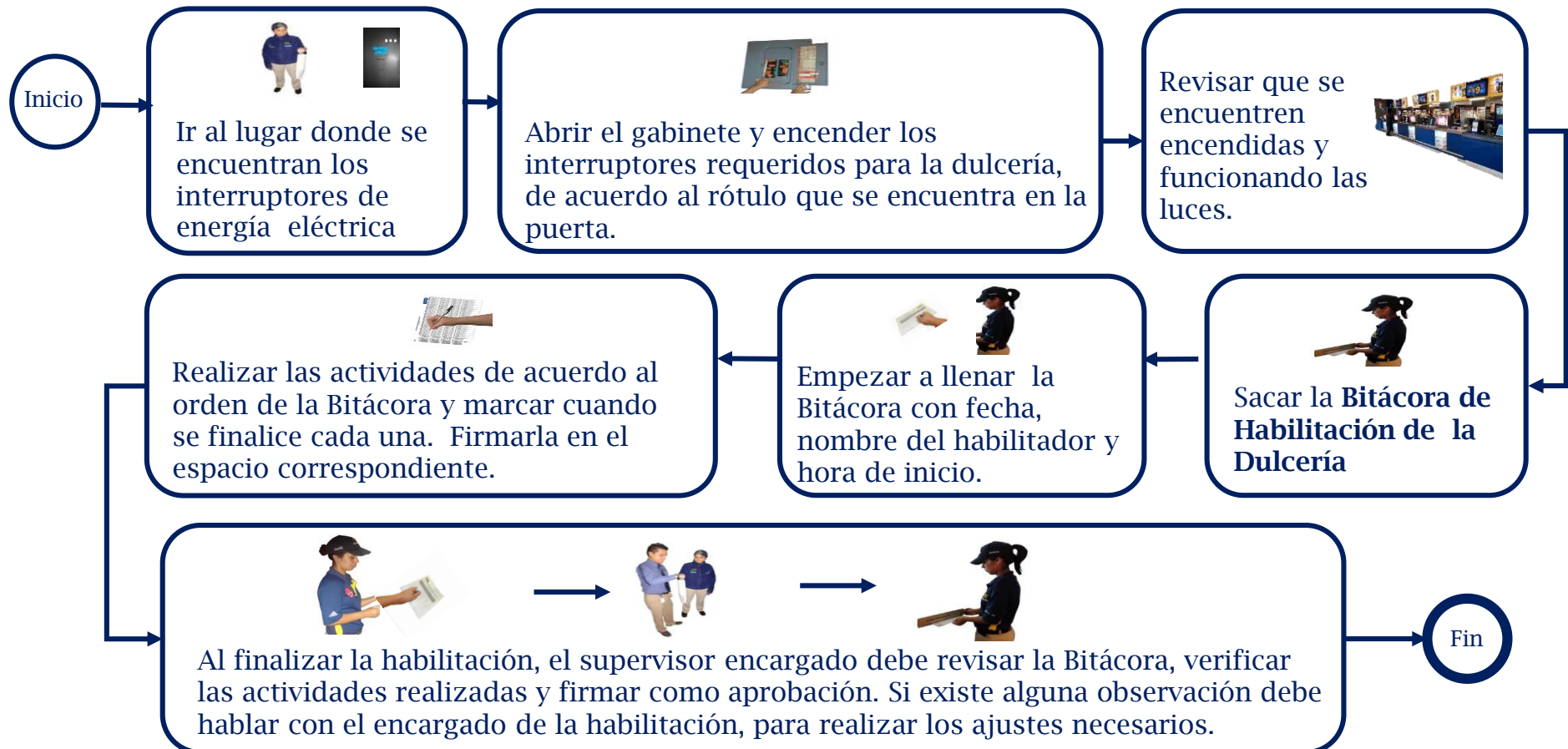


El tiempo de habilitación para la Dulcería debe ser de 1 hora, 20 minutos como mínimo.



Medida de Precaución:

- ❖ El uniforme debe estar completo. Utilizar la dotación de Cinépolis: Calzado cómodo y cerrado, con suela antideslizante, ajustado al contorno del pie y tacón máximo de 3.5 cm, redondo o cuadrado.
- ❖ Las manos deben estar secas, no mojadas ni húmedas. Los Interruptores deben estar en buenas condiciones.



Si al realizar la habilitación se encuentra algún utensilio o equipo sucio, debe limpiarse siguiendo el procedimiento.



PRECAUCIÓN
APLICACIÓN
DE BPM

Inicio



Cabello por fuera de la malla/malla blanca

Afuera del área de Dulcería, antes del ingreso, colocarse la malla para el cabello cuidando, que esta lo cubra en su totalidad. No debe quedar cabello saliendo de la malla.



Antes de manipular cualquier alimento, indirecta o directamente, el cinépolito debe lavarse las manos.



Dirigirse al lugar asignado para el lavado de manos.

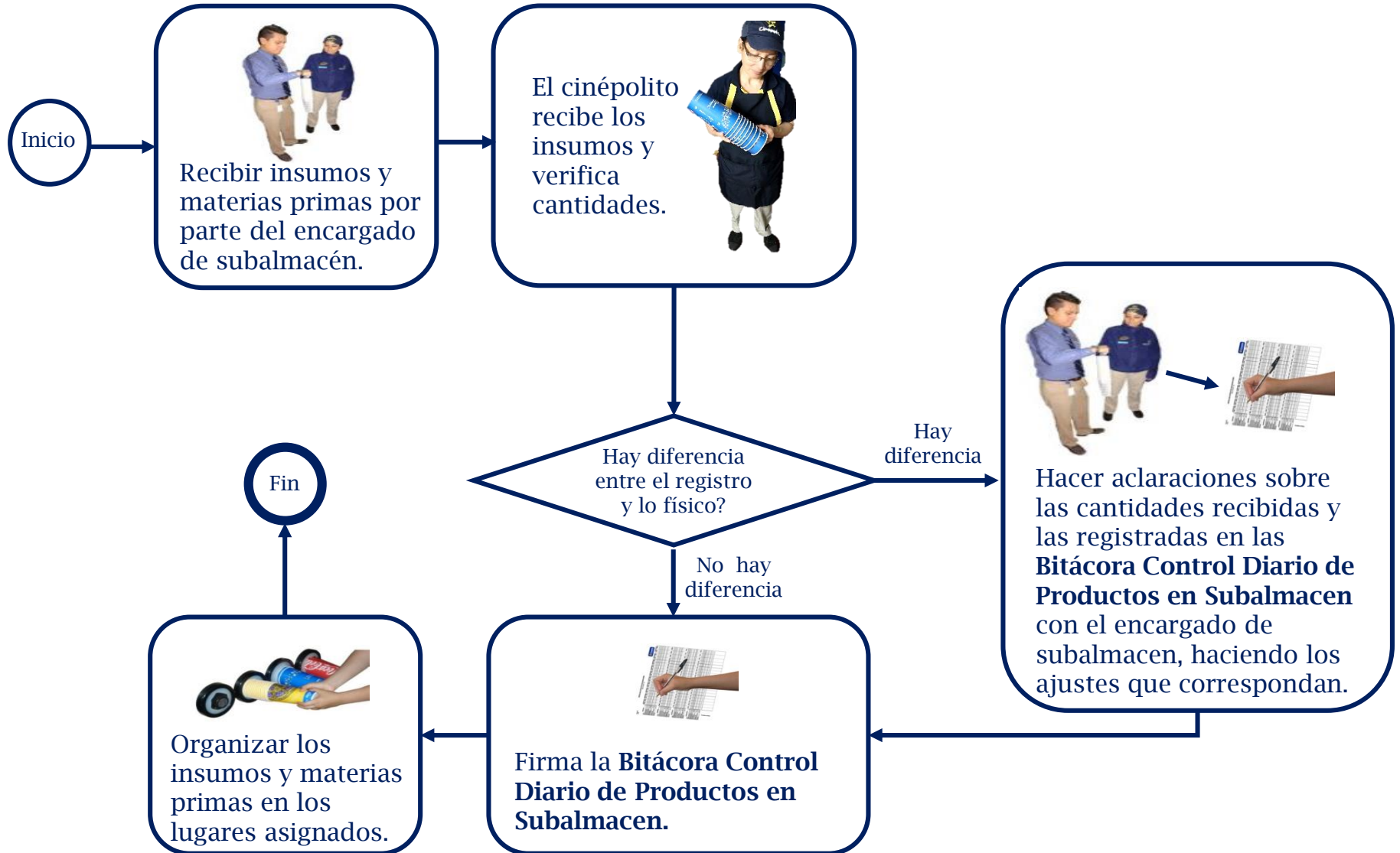


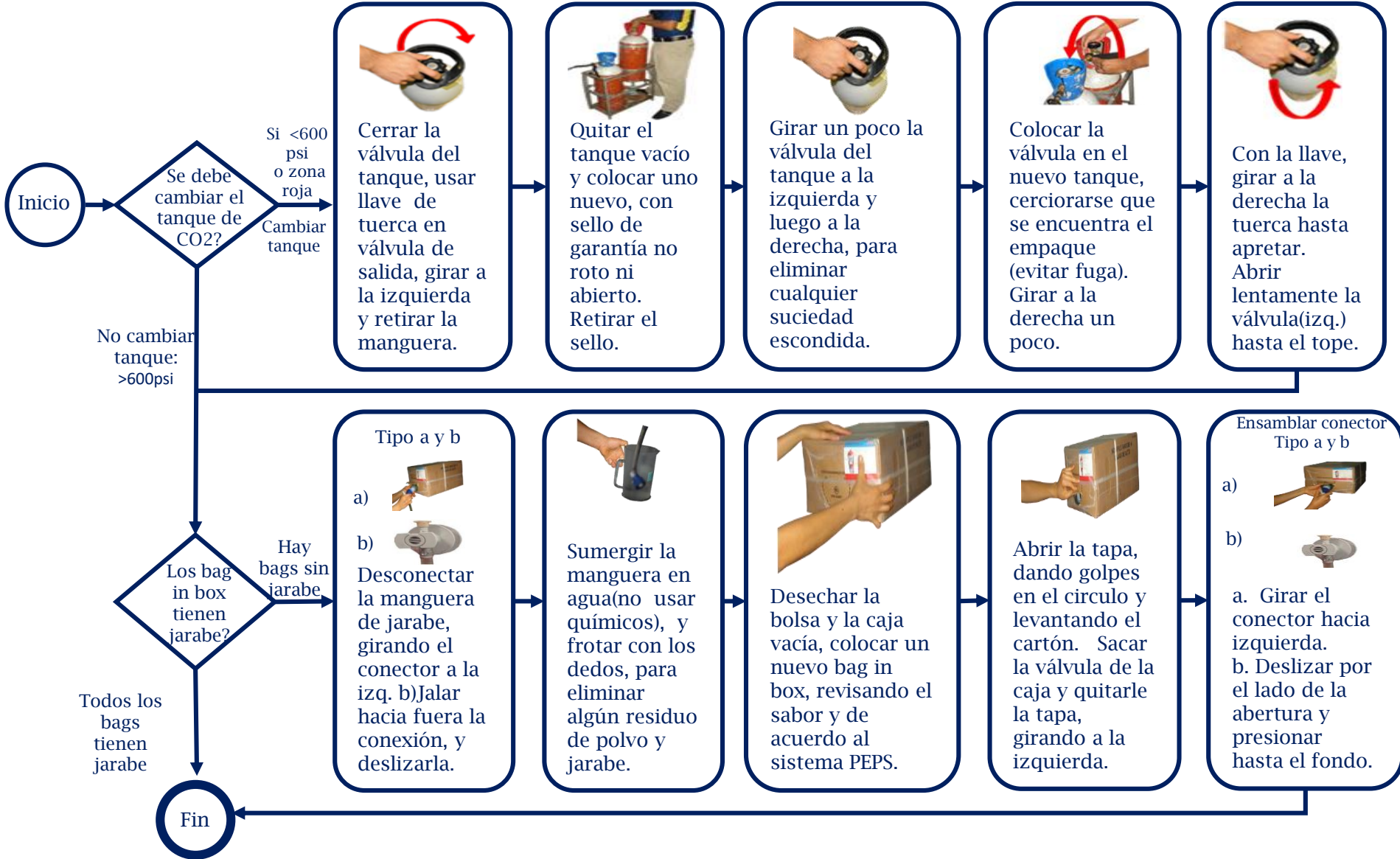
En caso de utilizar guantes, lavarlos aplicando la técnica de lavado de manos a los guantes.



Lavarse las manos de acuerdo a la **técnica de lavado de manos.**

Fin



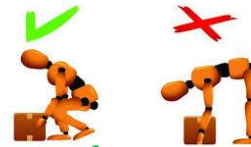




Medida de Protección/ Precaución Sistema Fountain:



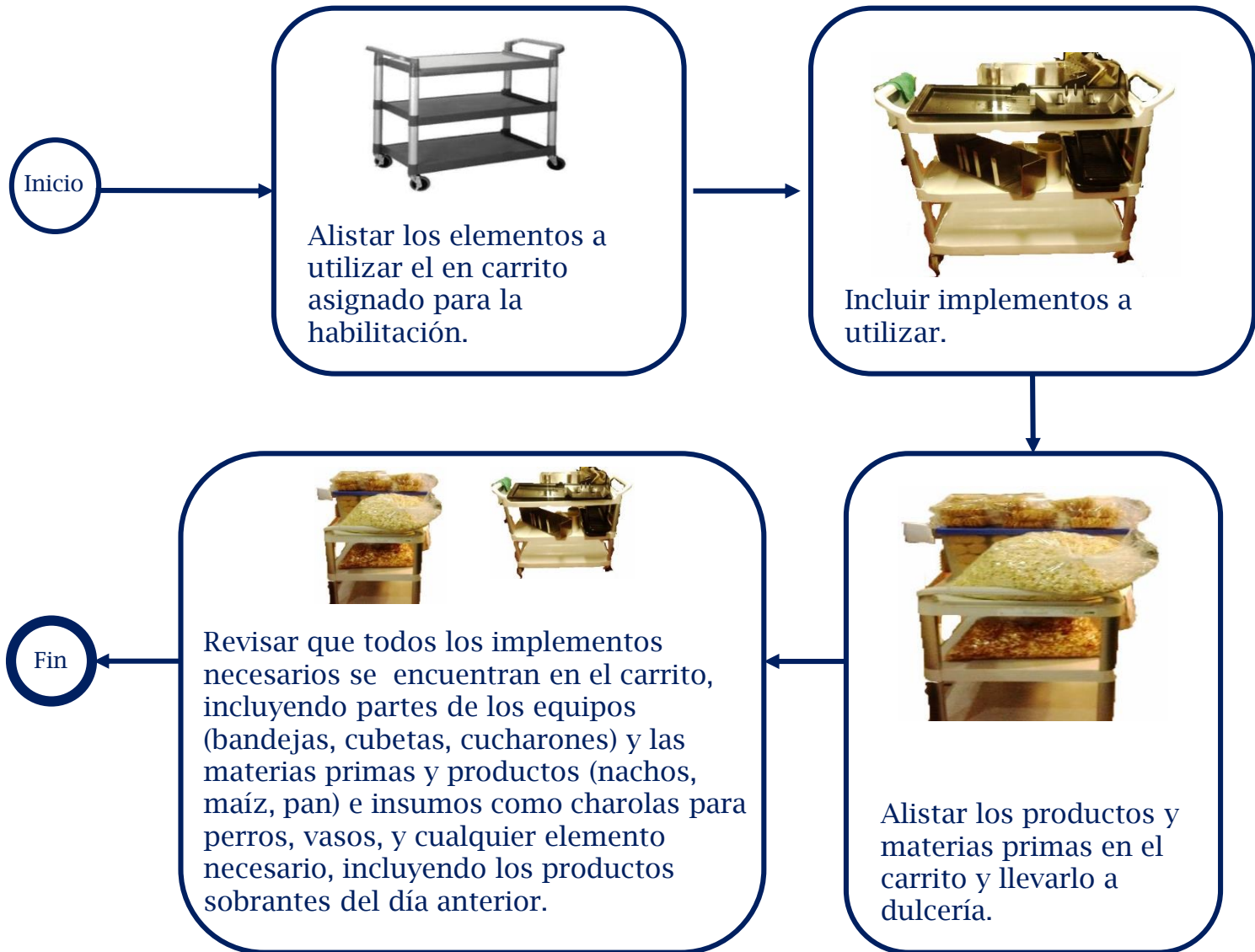
*** Medida de Protección/
Precaución:**
Cuando levante las cajas de
BIB cuide su postura.

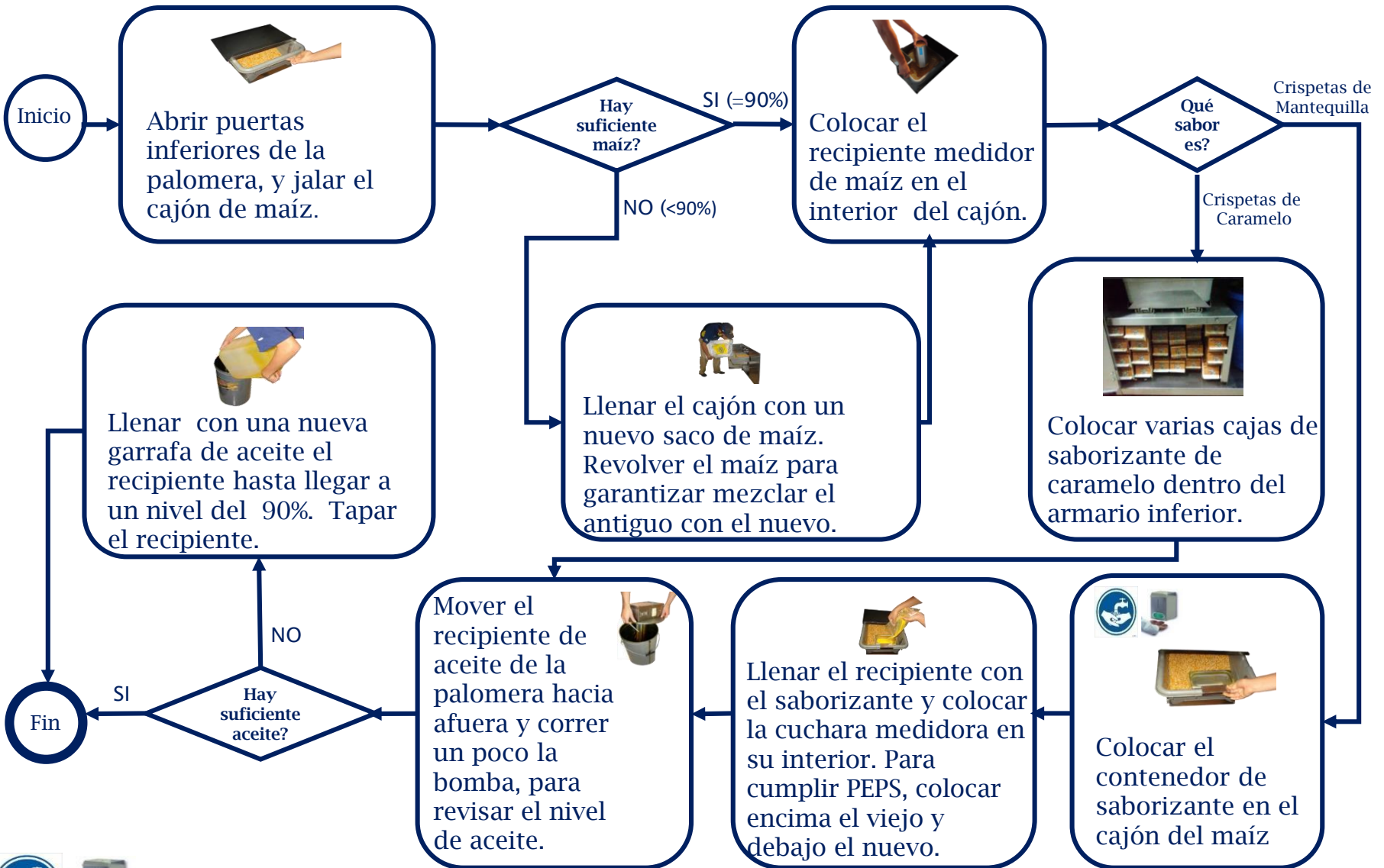


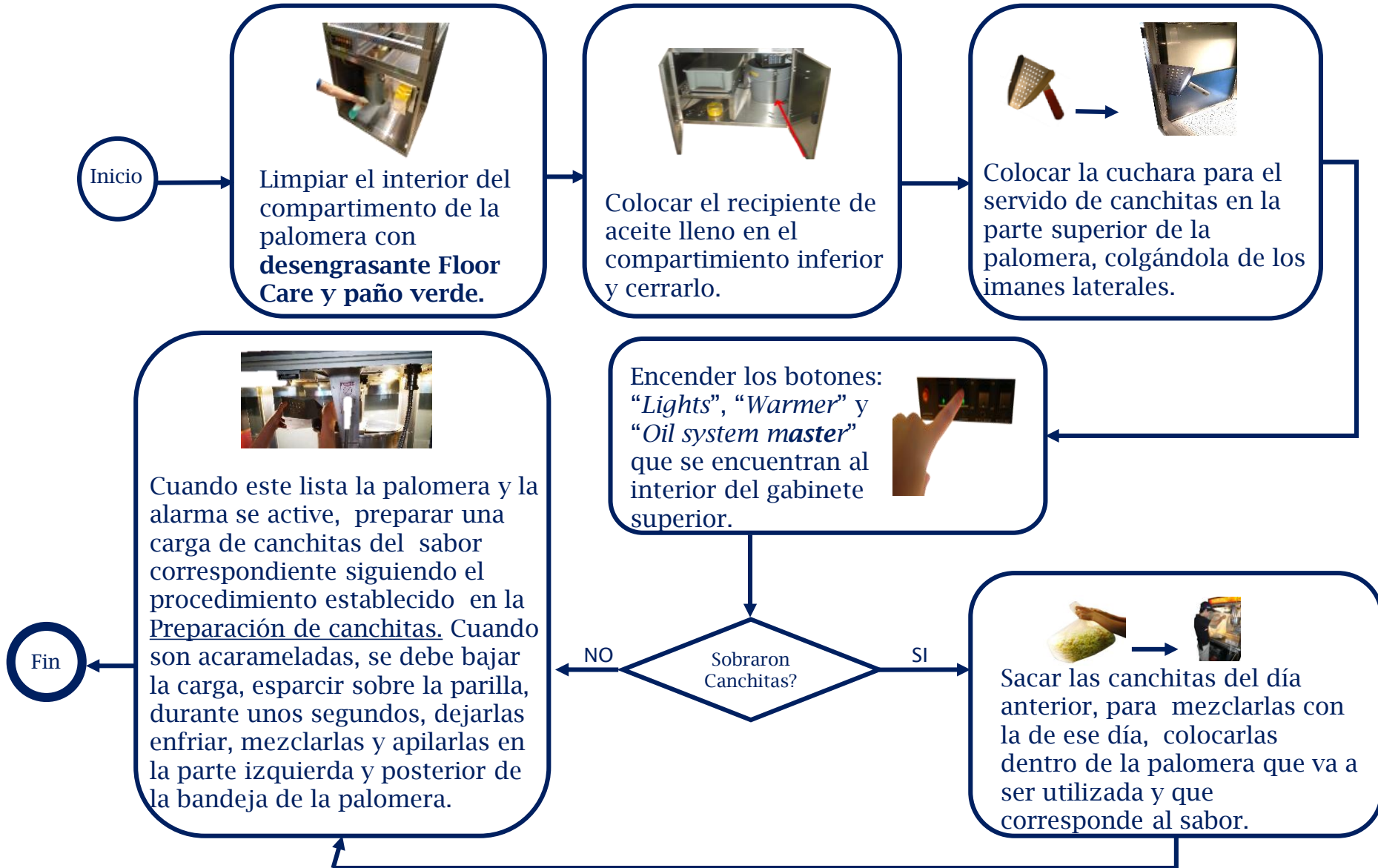
Tome la caja teniendo en cuerpo en la posición
correcta: Coloque un pie adelante y baje la otra
rodilla apoyándola en el suelo, coja el objeto y
levántese con suavidad.

Todos los tanques, se deben colocar en un mismo lado del montaje,
ordenadamente. Si no hay montaje deben asegurarse con un
candado y cadena, evitando su movimiento o caída.









Solamente se habilitan las palomeras que se van a utilizar de acuerdo a la afluencia esperada, y deben ser las que se encuentran en posición central, las palomeras que no van a utilizarse deben tener prendida la luz.



* Medida de Protección/ Precaución:

Cuide la posición del cuerpo al sacar el hielo de la fábrica y colocarlo en el carrito.

Si necesita agacharse, hágalo en la posición adecuada:

En primer lugar, **siempre doblar las piernas** mientras se agacha.

En segundo, procurar **no curvar y no relajar del todo la espalda**.



Inicio →



Lavarse las manos de acuerdo a la **técnica de lavado de manos**.

→



Tomar el carro transportador con cubetas de uso exclusivo para el hielo y dirigirse a la fábrica de hielo y colocar las cubetas en posición de carga.

→



Llenar las cubetas con hielo utilizando un cucharón limpio*. Cerrar la fábrica de hielo, colocar las tapas a las cubetas y transportar al dispensador de gaseosas.

→ 1

* El cucharón debe permanecer colgado cerca de la fábrica de hielo, limpio y sanitizado. Si se usa recipiente para inmersión del cucharón, debe permanecer con **Sanitizante Final Step**, esta solución debe cambiarse cada 3 horas como mínimo y el recipiente debe estar perfectamente limpio. Nunca introducir otros utensilios, envases, alimentos o bebidas dentro de la fábrica de hielo.



1



Vaciar el hielo de las cubetas en el depósito de hielo, la cantidad de hielo debe ser al 90% de la capacidad del depósito. No introducir alimentos o bebidas dentro del depósito. Cerrar el depósito de hielo.



Regresar por más hielo. Llenar las cubetas hasta tener hielo en todos los depósitos. Almacenar el carro transportador con las cubetas en la bodega de la fábrica de hielo.

Fin



Colocar el porta tapas en su lugar y las tapas de los vasos por tamaño.



El Portacucharón debe estar limpio y con la solución.

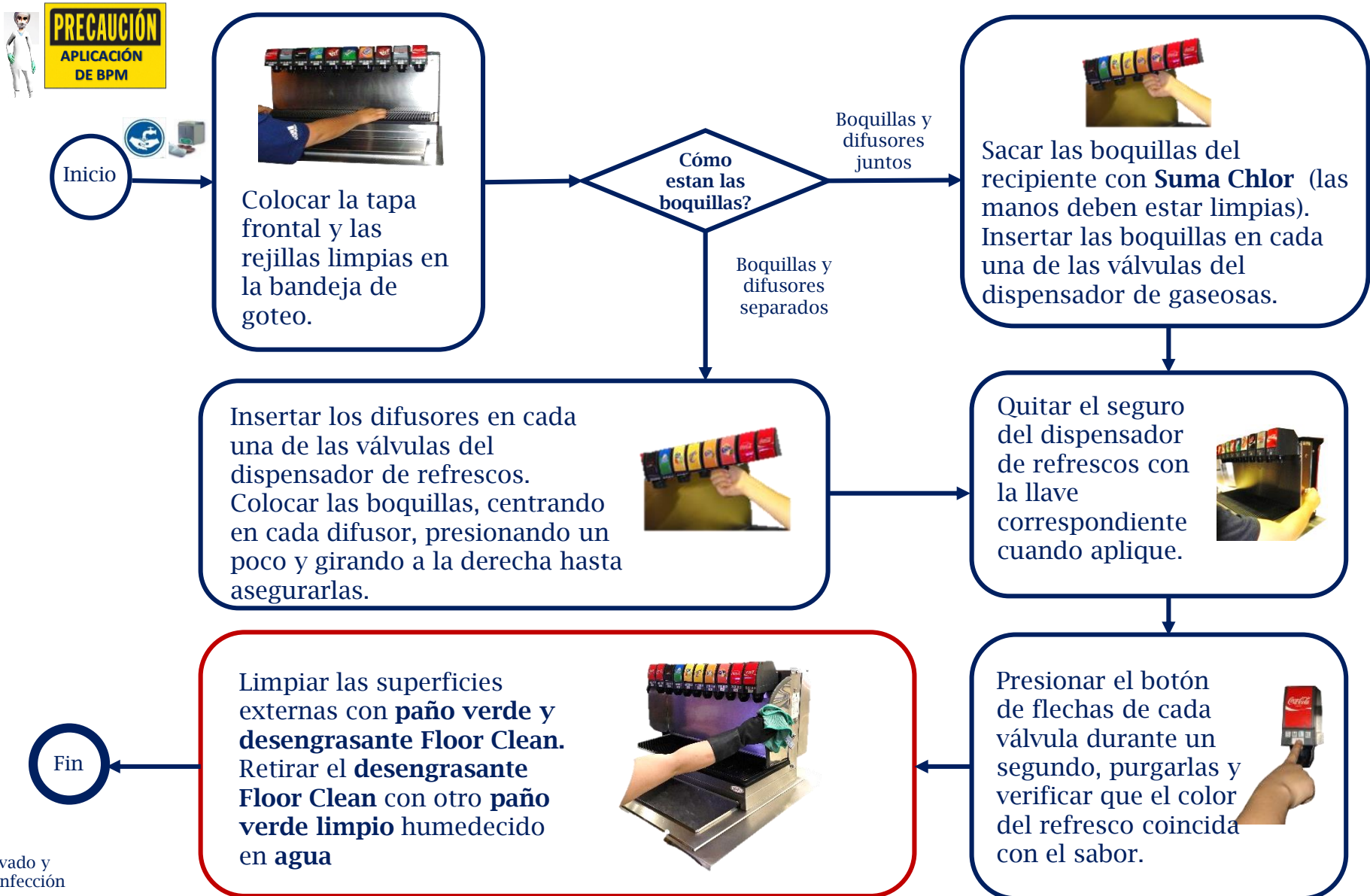


Colocar solución **desinfectante J 512** en porta cucharón y adicionar hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Colocar el cucharón* dentro del porta cucharones.



Tomar del dosificador la solución **desinfectante J 512** en un recipiente limpio pequeño, sólo la cantidad necesaria (este recipiente debe ser de uso exclusivo para el sanitizante). Colocar el porta cucharón en el dispensador de gaseosas.

* El cucharon debe permanecer inmerso en solución de sanitizante en el porta-cucharón. esta solución debe cambiarse cada 3 horas y el porta-cucharón lavarse tres (3) veces durante la operación.



Lavado y Desinfección



Cuando vemos el símbolo de lavado y desinfección de manos, quiere decir que para realizar este procedimiento se deben tener las manos muy limpias y sanitizadas.



Inicio



Encender el exhibidor de nachos.



Tomar los nachos que quedaron del día anterior y que se encuentran en el contenedor.



Llevar el contenedor de nachos porcionados de la cocina a donde se encuentra(n) el (los) exhibidor(es) que va(n) a ser habilitado(s).

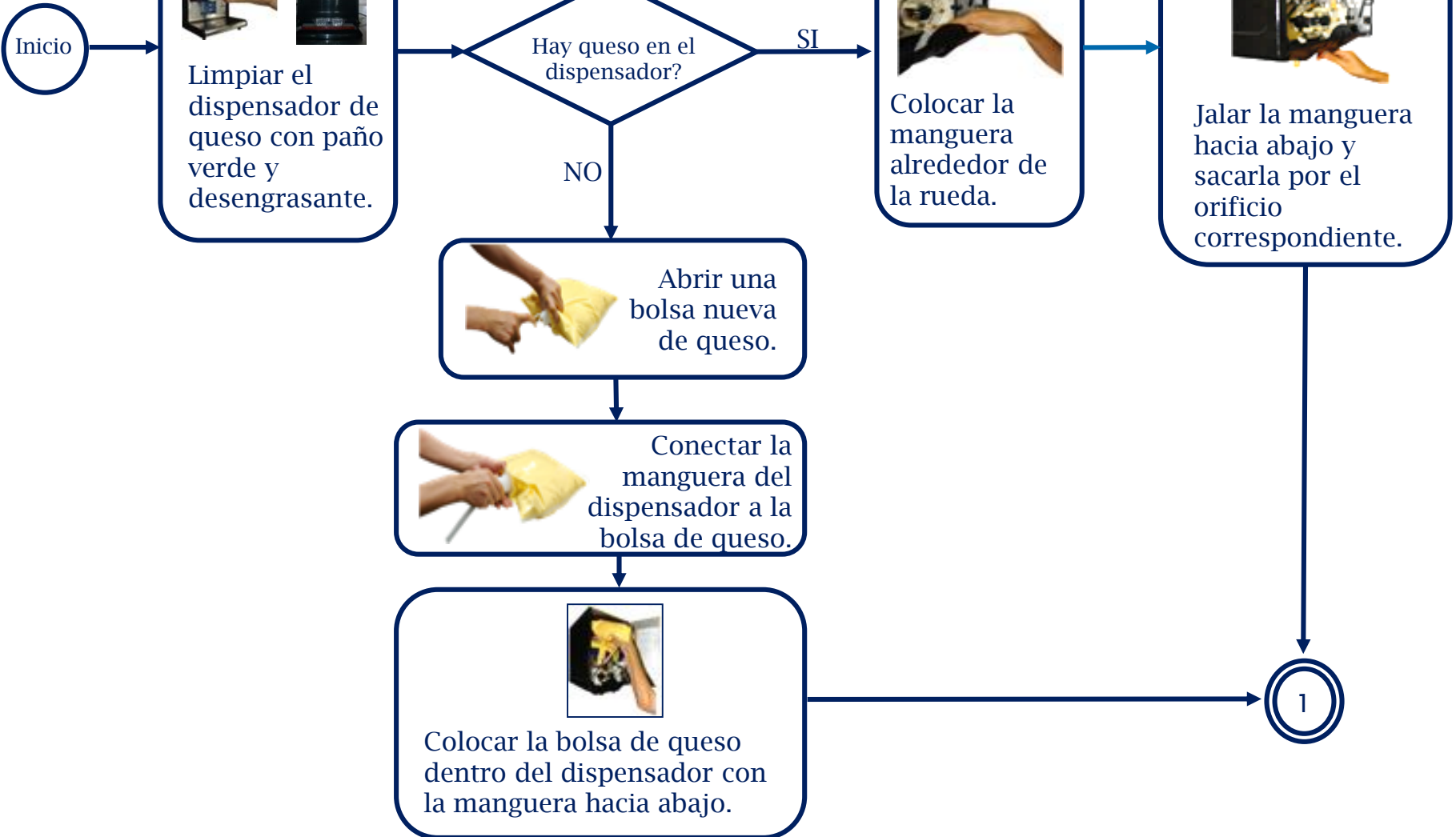
Fin



Guardar el contenedor para nachos en la cocina en el lugar asignado.



Introducir los blisters en el exhibidor de nachos de acuerdo al sistema PEPS y al arreglo correspondiente definido por comercialización- los nachos deben quedar (Colocar los del día anterior al frente para ser vendidos de primeras). Una vez este lleno el contenedor, cerrar las puertas. Si hay blister del día anterior, estos deben colocarse al frente del exhibidor para servirse primero.





**Al presionar el botón, debe iniciar la salida de queso, si no sucede, notificar al supervisor. Dejar el contenedor de queso debajo de la manguera, esto es por si hay algún derrame durante la operación.



Inicio



Llenar el depósito de agua del calentador de pan a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.



Encender el calentador, colocando el botón en posición de encendido y regular la temperatura a 120° F.



Llevar el pan al calentador y ubicarlo en hilera. Este debe estar cerrado con nudo).

Fin



Cerrar el cajón del calentador de pan.



Usar primero lado derecho

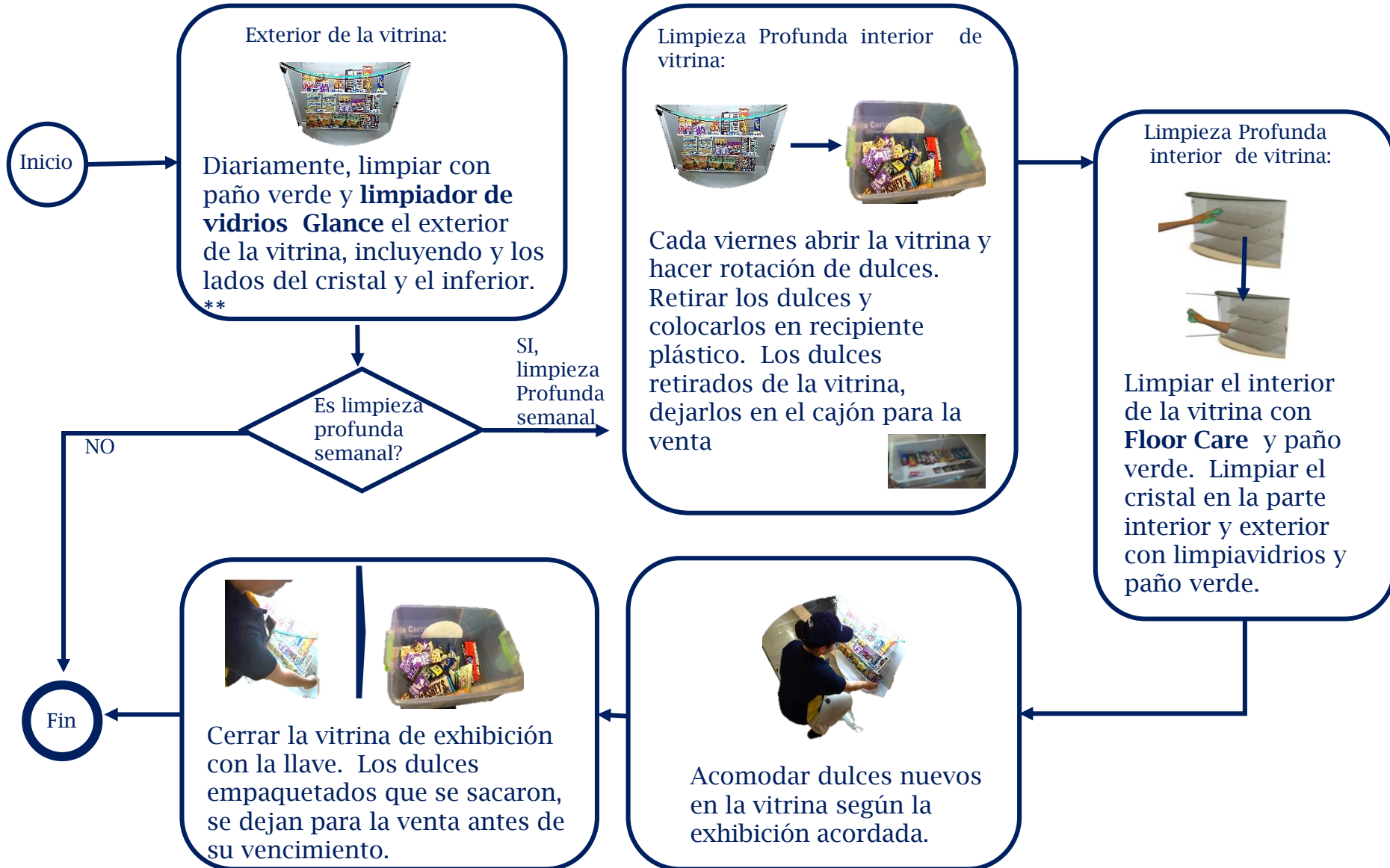
Cuando se vaya a realizar abastecimiento de pan, ubicarlo en el lado izquierdo. Para su uso, tomar el que se encuentra al lado derecho. Colocar las bolsas de pan cerradas dentro de la bandeja del depósito*

*Si sobró pan del día anterior, y no esta duro, dañado, roto o de mal aspecto, se debe colocar primero(hacia el lado derecho), siguiendo el principio de primeras entradas, primeras salidas (PEPS). Colocar la cantidad de pan suficiente de acuerdo a la afluencia de publico, procurando que al final del día no sobre mas de una pieza de pan en cada calentador.



*** En los horarios de baja afluencia colocar la cantidad adecuada,(no mas de tres salchichas), teniendo en cuenta la cantidad de clientes.

No se puede pre-elaborar los perros y dejarlos en el calentador de pan.





Inicio

Diariamente, durante la habilitación, desinfectar toda la superficie exterior del refrigerador usando un **pañó verde con Floor Clean** y dejar secar al aire.

Nota: Cuando no se van a habilitar todas las neveras, pasar productos de las neveras no habilitadas, hacia las neveras que se van a habilitar.



No olvide al agacharse, procure **no curvar** y **no relajar del todo la espalda**.

Abrir el refrigerador, con las llaves del módulo, quitando el candado.

Fin

No colocar el producto en desorden o caído



No olvide al agacharse, procure **no curvar** y **no relajar del todo la espalda**.

Las bebidas nuevas, que se encuentran a temperatura ambiente, colocarlas al fondo, acomodando producto hasta llegar al borde frontal de la parrilla. Los productos fríos del día anterior se dejan adelante, asegurando que estén fríos al servir.



Verificar que el refrigerador se encuentre funcionando correctamente, sin goteo y conectado. Registrar la temperatura en el **Formato de control de temperatura** (la temperatura debe estar entre 4 a 7°C).

No se debe colocar ningún producto diferente a las bebidas (como salchichas), dentro de este refrigerador. En caso de falla reportar al supervisor inmediatamente.



Inicio



Diariamente, limpiar las superficies exteriores con paño verde y **desengrasante Floor Clean**.



Si aplica, abrir el congelador de helados con las llaves del módulo y dejar el candado colgado en el pasador.

Fin



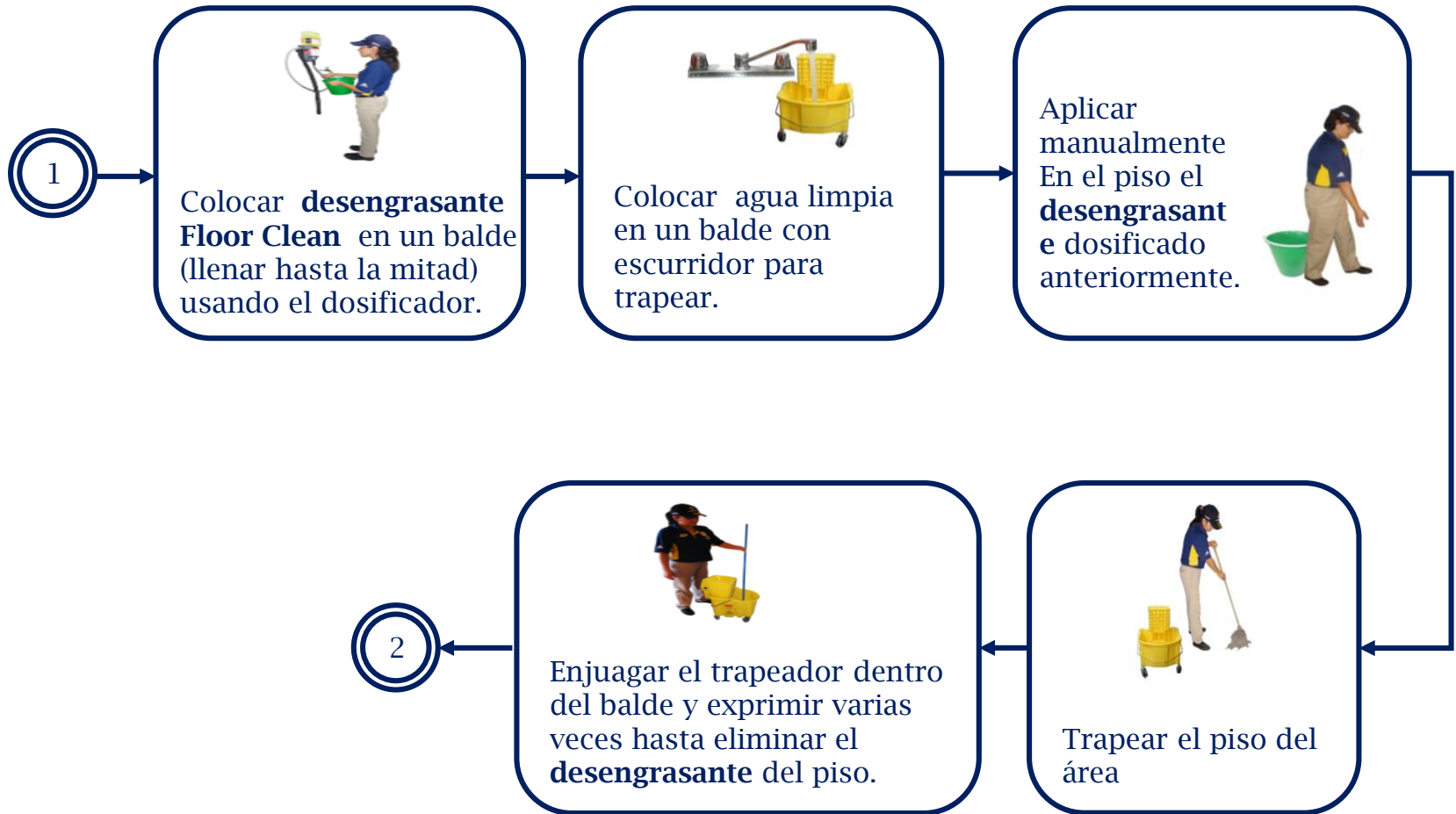
Si se ha generado algún tipo de contaminación, se debe limpiar. Además, semanalmente, hacer limpieza profunda, de acuerdo al **Cronograma de Limpieza de Dulcería**.



Verificar que se encuentre enfriando correctamente y este conectado. Registrar temperatura en el formato correspondiente: Control de Temperaturas de Neveras de Congelación, si hay alguna desviación ($> -14^{\circ}\text{C}$) o presencia de escarcha, avisar al supervisor inmediatamente.









2



Con limpiavidrios **Glance** y **pañó azul** limpiar las pantallas y avisos.



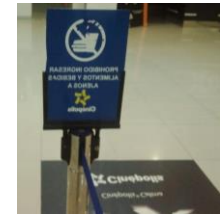
Ubicar las unifilas. Si alguna se encuentra sucia limpiar con **limpiador de acero inoxidable**.



Si aplica, colocar las bandejas para alimentos con el letrero correspondiente.

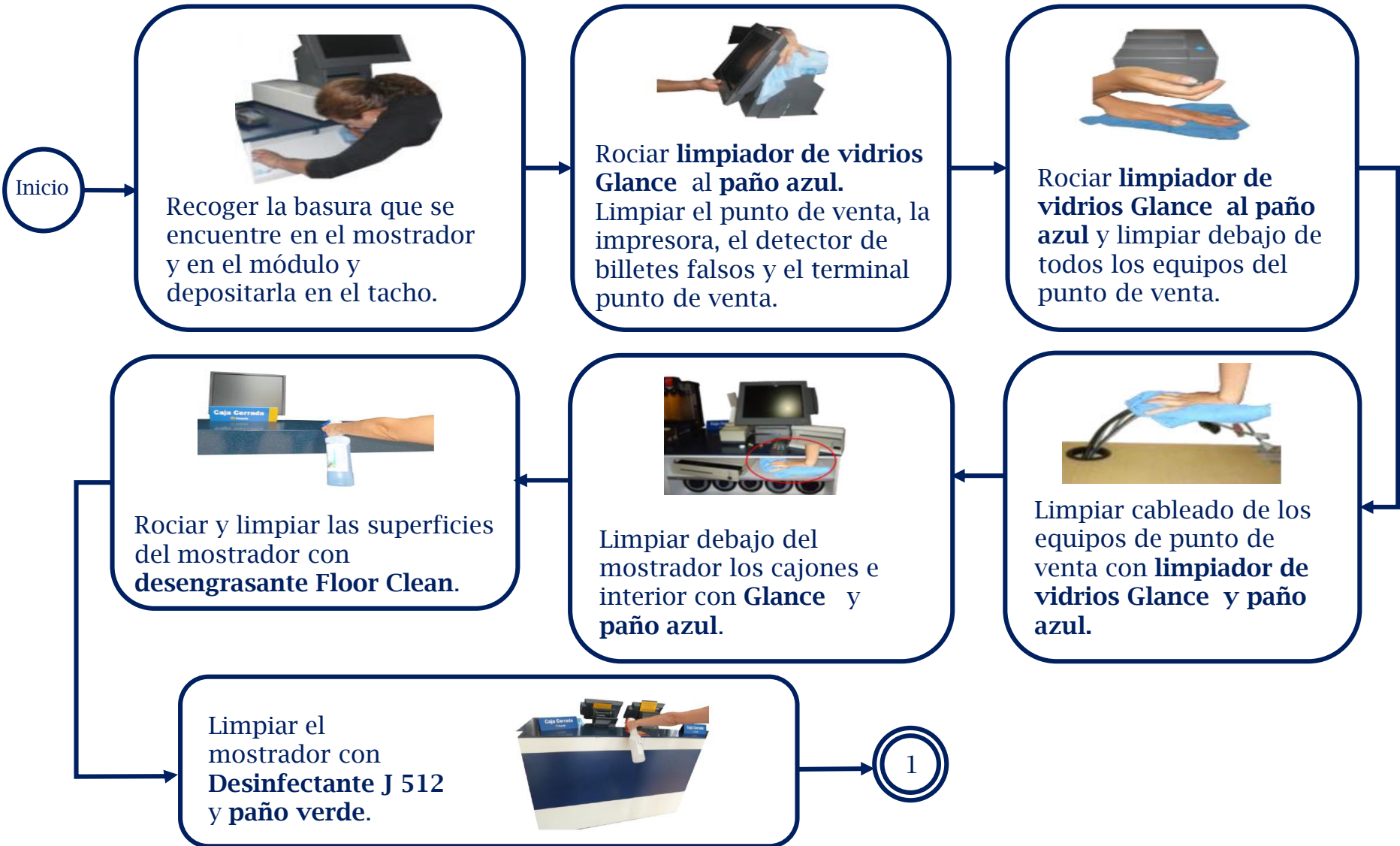


Asegurarse que las unifilas queden rectas y alineadas perfectamente.



Colocar los avisos correspondientes al ingreso de la Unifila.

Fin



La limpieza debe realizarse diariamente. El tiempo aproximado es de 2.0 minutos por punto de venta, incluyendo su respectivo mostrador.







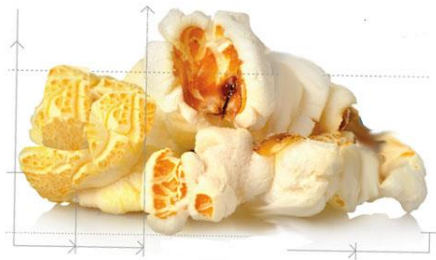
Canchitas

INGREDIENTES Y CANTIDADES PARA UNA CARGA DE 32 ONZAS DE CANCHITAS

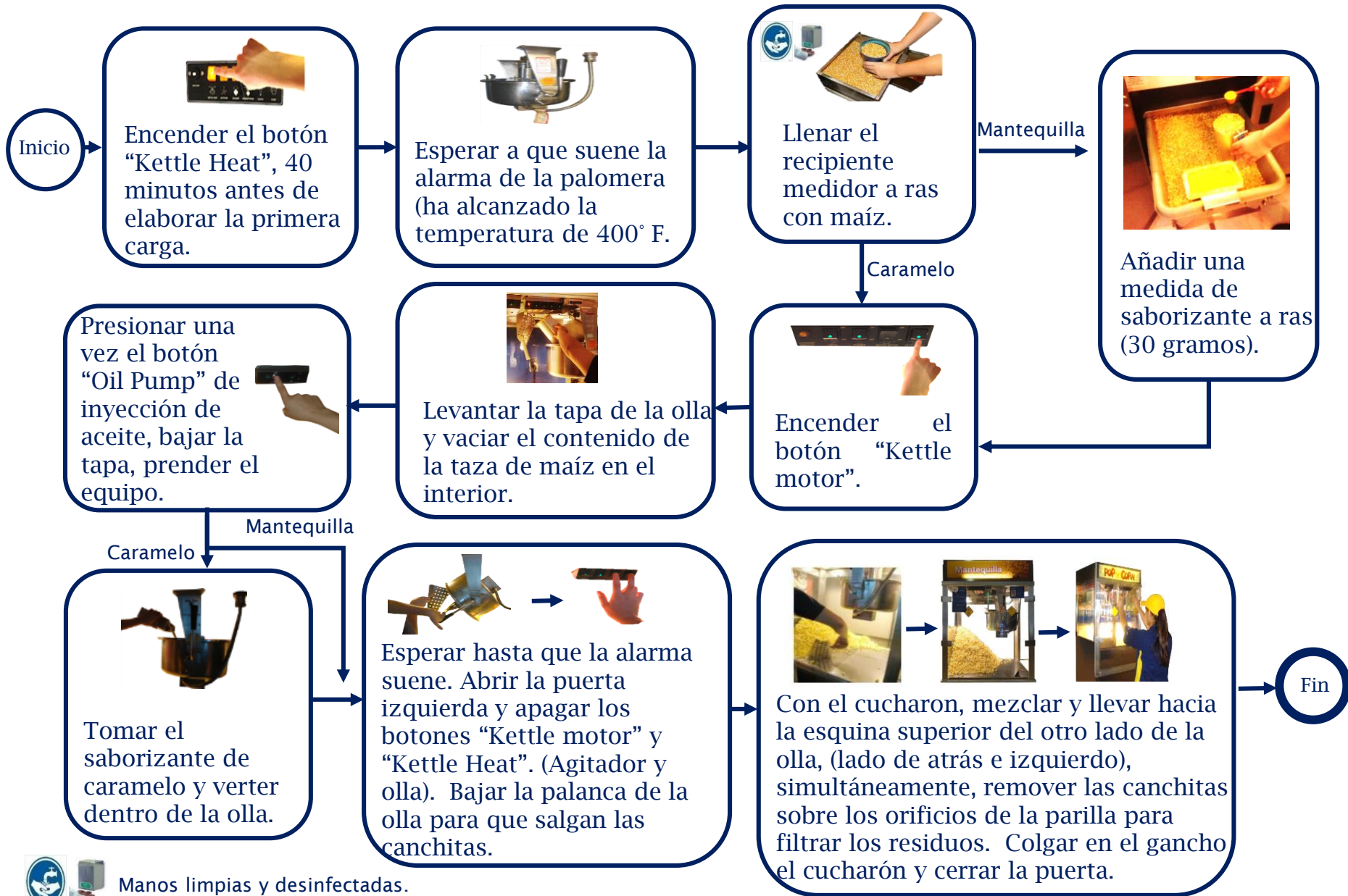
MATERIA PRIMA	MAÍZ	ACEITE VEGETAL	SABORIZANTE MANTEQUILLA	SABORIZANTE DE PICANTE	SABORIZANTE GLAZE POP
CANCHITAS DE MANTEQUILLA	900 g	250 ml	30 g	----	----
CANCHITAS DE CARAMELO	900 g	300 ml	----	----	794 g
CANCHITAS PICANTES	900 g	300 ml	----	60 g	----

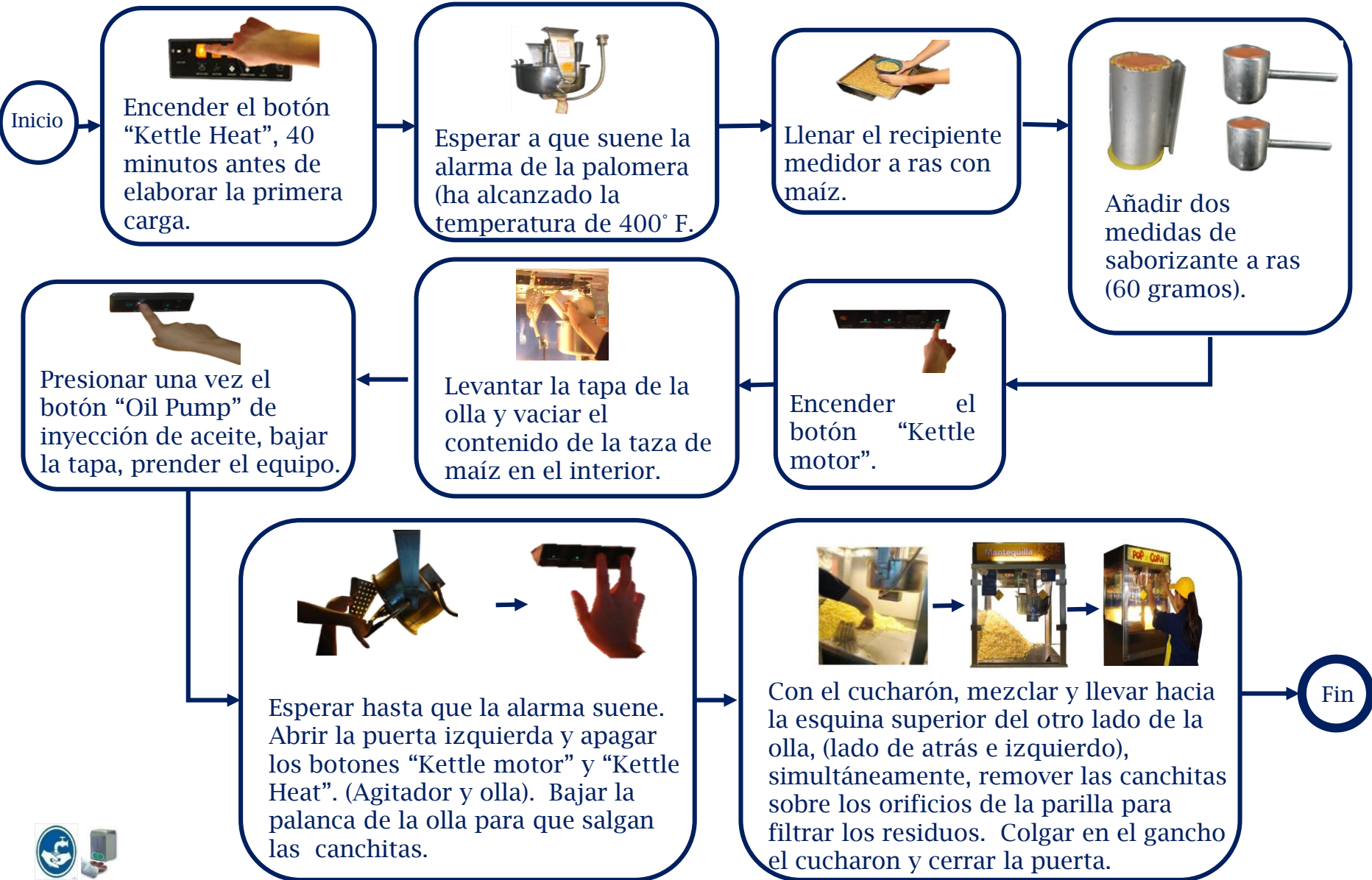
CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Calientes
- ✓ Crujientes
- ✓ Completas
- ✓ Buen Sabor



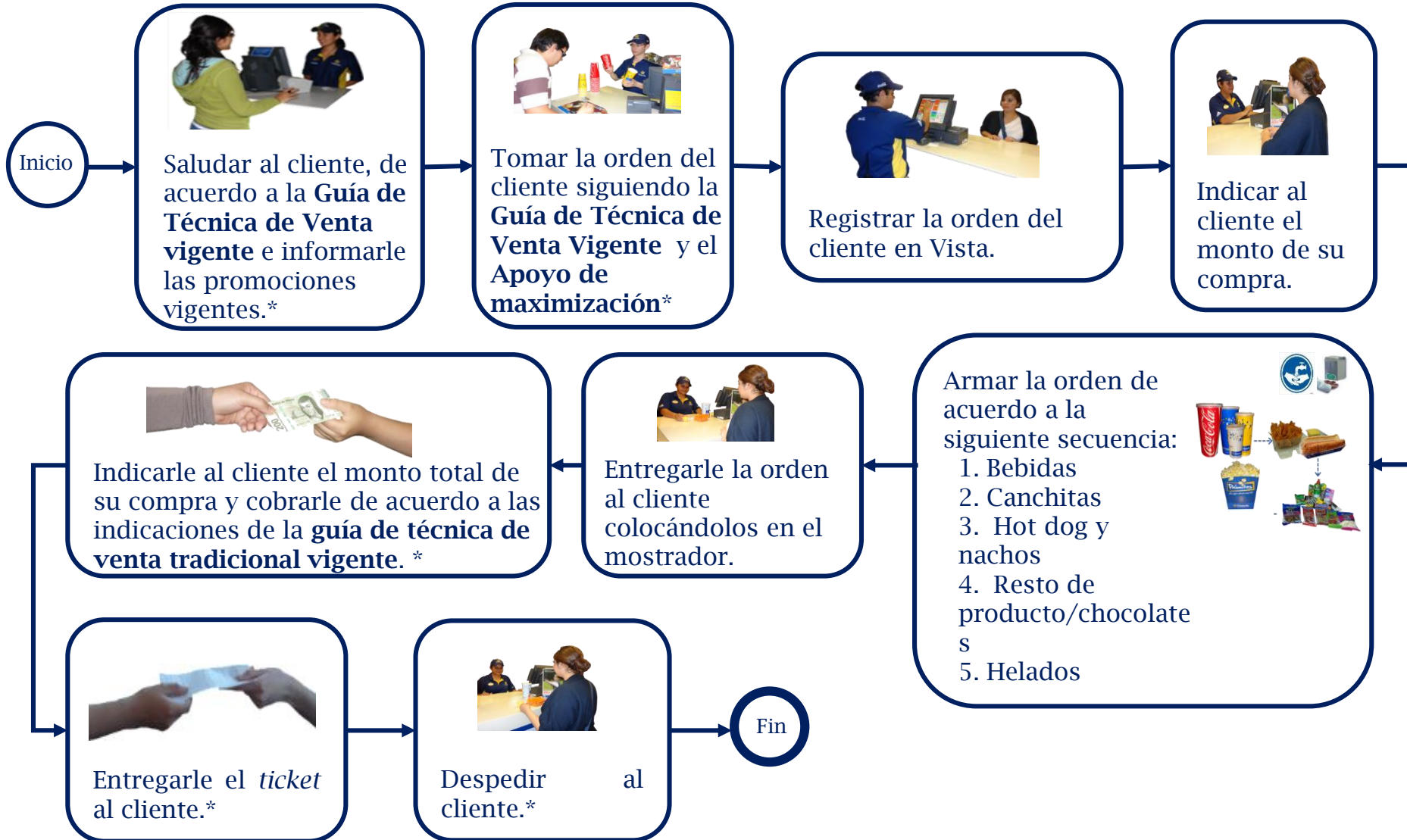
Esta receta aplica para la capacidad de la palomera Gold Medal, que es una carga de 32 onzas.







Venta



*Ver Guía Técnica de Venta Tradicional y Apoyo de Maximización para Dulcería.



Efectivo



Tarjeta de Crédito o
Débito

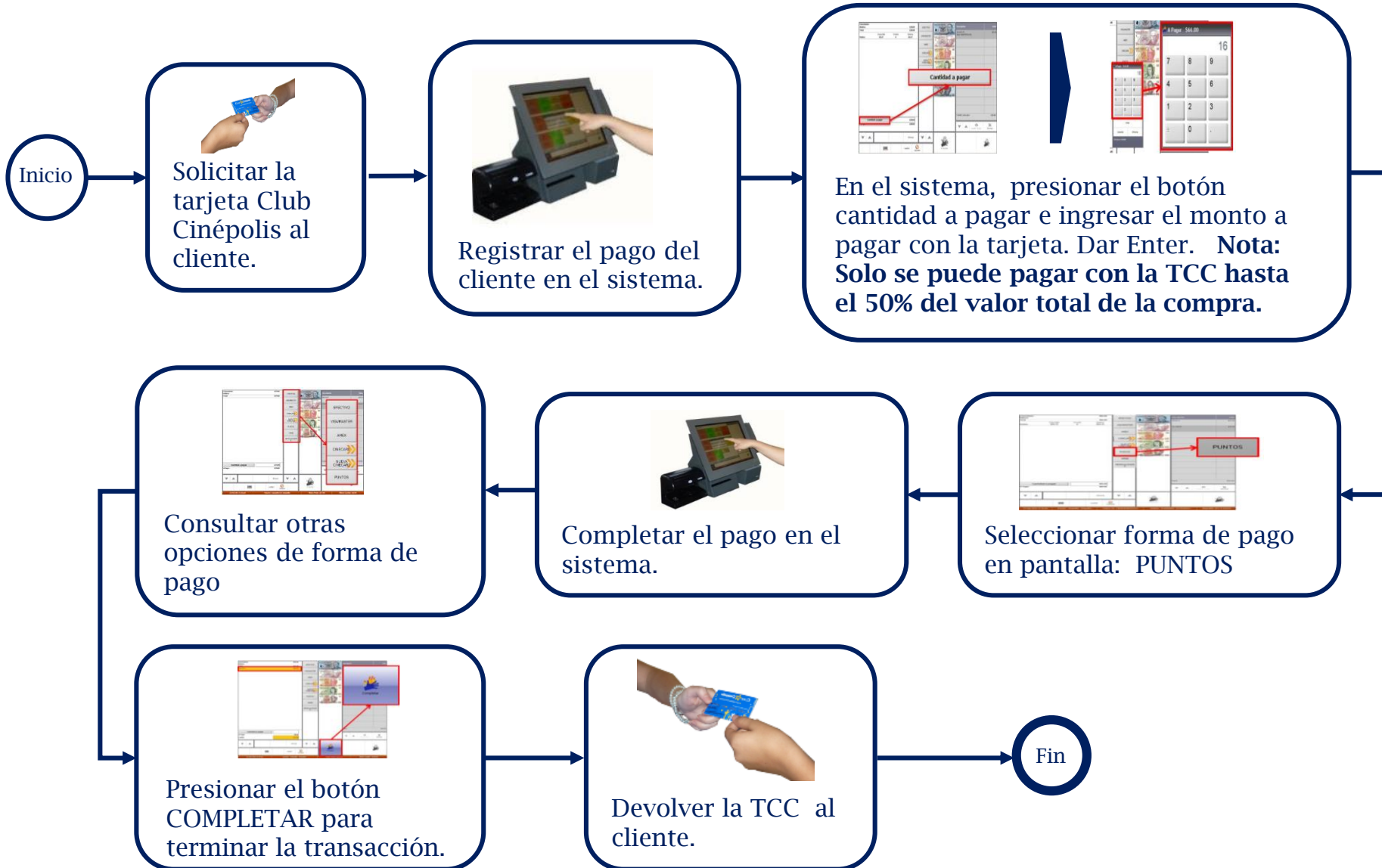


Puntos Club Cinépolis



*Si se detecta un billete falso, regresar el billete al cliente y solicitar otra forma de pago. Llamar al supervisor encargado, entretener al cliente, de forma discreta, hasta que llegue el encargado para que avise a los demás módulos.







ACTIVIDADES IMPORTANTES DURANTE LA OPERACION



Conservación
del Negocio



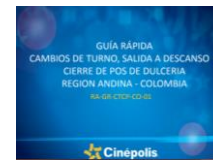
Recuperación
de Fondos



Retiros de
Efectivo



Cambio de
Turno



Salidas a
Descanso



Inicio



Bebidas. Reabastecer durante la operación las veces necesarias, teniendo las bebidas suficientes en el refrigerador. En el fondo las nuevas y al frente las frías.



Depósito de Hielo. Revisarlo y asegurar que se encuentre con cantidad al 90%, abasteciéndolo según lo indicado en la Habilitación de Sistema Fontaine. Se debe cambiar cada 4 horas la **solución desinfectante/sanitizante** del portacucharon o cada vez que se ensucie.



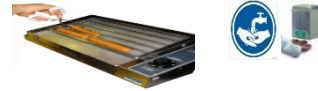
Sistema Fountain. Monitorear la cantidad de jarabe y dióxido de carbono, previniendo que el producto se acabe durante la operación.



Calentador de Queso. Cuando aplique, mantener dos bolsas de reserva de queso en la parte superior. De lo contrario, utilizar el otro dispensador de queso hasta que el producto este caliente, en la Habilitación del dispensador de queso.



Calentador de Nachos. Abastecer nachos colocando en la parte frontal los calientes, asegurar que no este vacío, y abastecer en la parte posterior los nachos nuevos. Ver Habilitación de Nachos.



Asador de Salchichas. Colocar de izquierda a derecha y de abajo hacia arriba el producto nuevo. El producto asado, conservarlo en el recipiente con tapa en el calentador de pan. Ver Habilitación Asador Salchichas.



Calentador de Pan. Abastecerlo para asegurarse que tenga suficiente de acuerdo a la afluencia de clientes y manteniendo el orden de izquierda a derecha (Tomar el producto de la derecha). Ver Habilitación del Calentador de Pan.



Canchitas: En caso de ser necesario preparar más producto, ver la Preparación de canchitas. Contar siempre con el mínimo de dos cargas de maíz al nivel de la tolva, y si se encuentran en proceso estar atentos al sonido de la alarma para evitar merma.



1



Abastecimiento Palomera. Revisar las palomeras y en caso de ser necesario abastecer maíz, saborizante o aceite de acuerdo a la **Habilitación de Palomeras.**



Charolas para Hot Dogs. Garantizar el suficiente abastecimiento de charolas necesarias para la afluencia de público, estas deben ser almacenadas en bolsa plástica.



Si es necesario solicitar al Supervisor Encargado los complementos, productos o insumos. El encargado debe estar atento a las necesidades de reabastecimiento.



Limpieza de Paños. Si hay paños muy sucios, cambiarlos o lavarlos de acuerdo a lo indicado en el **Lavado y Uso de Paños.** Esta actividad, debe hacerse en momentos de baja afluencia.

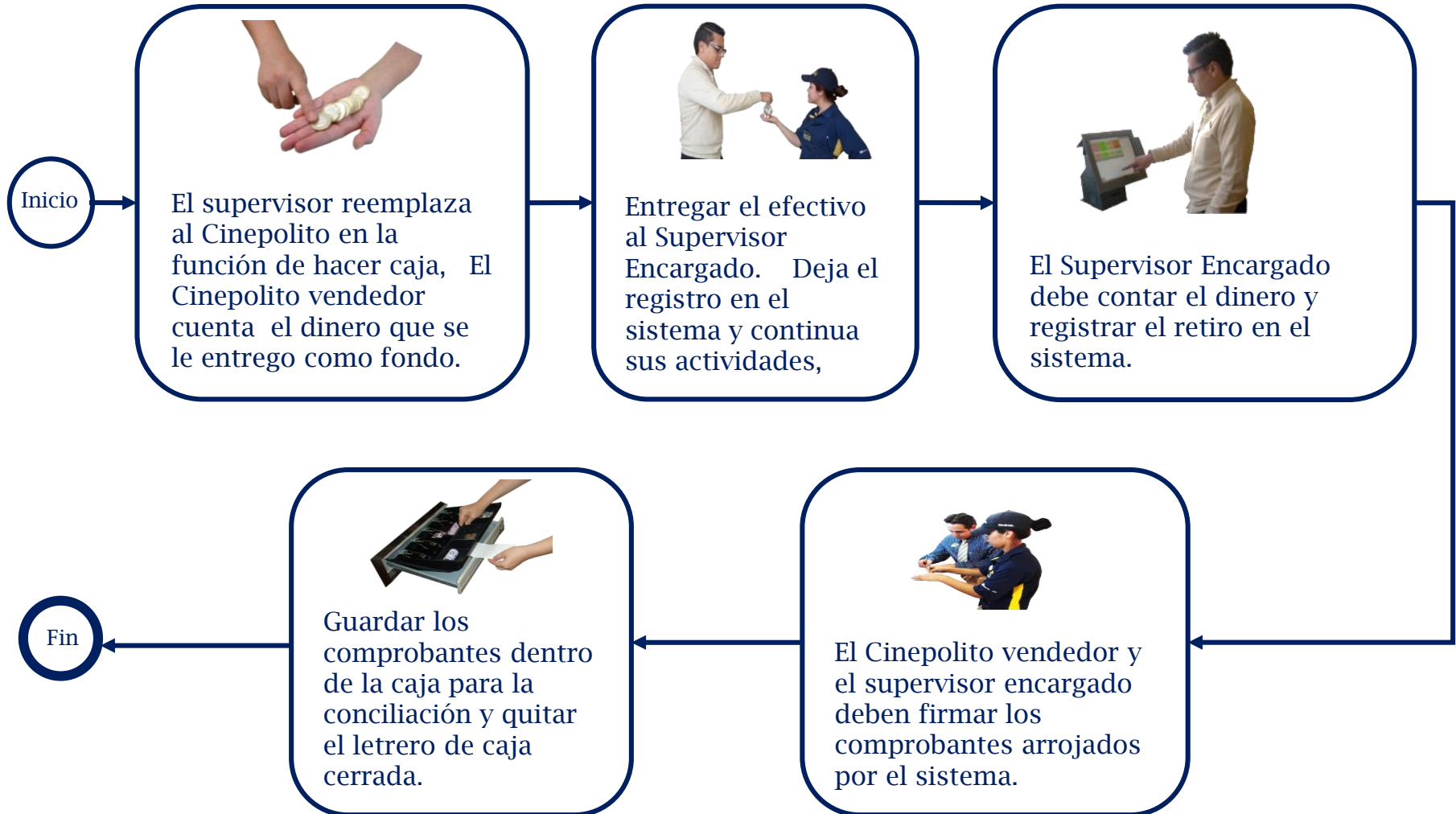


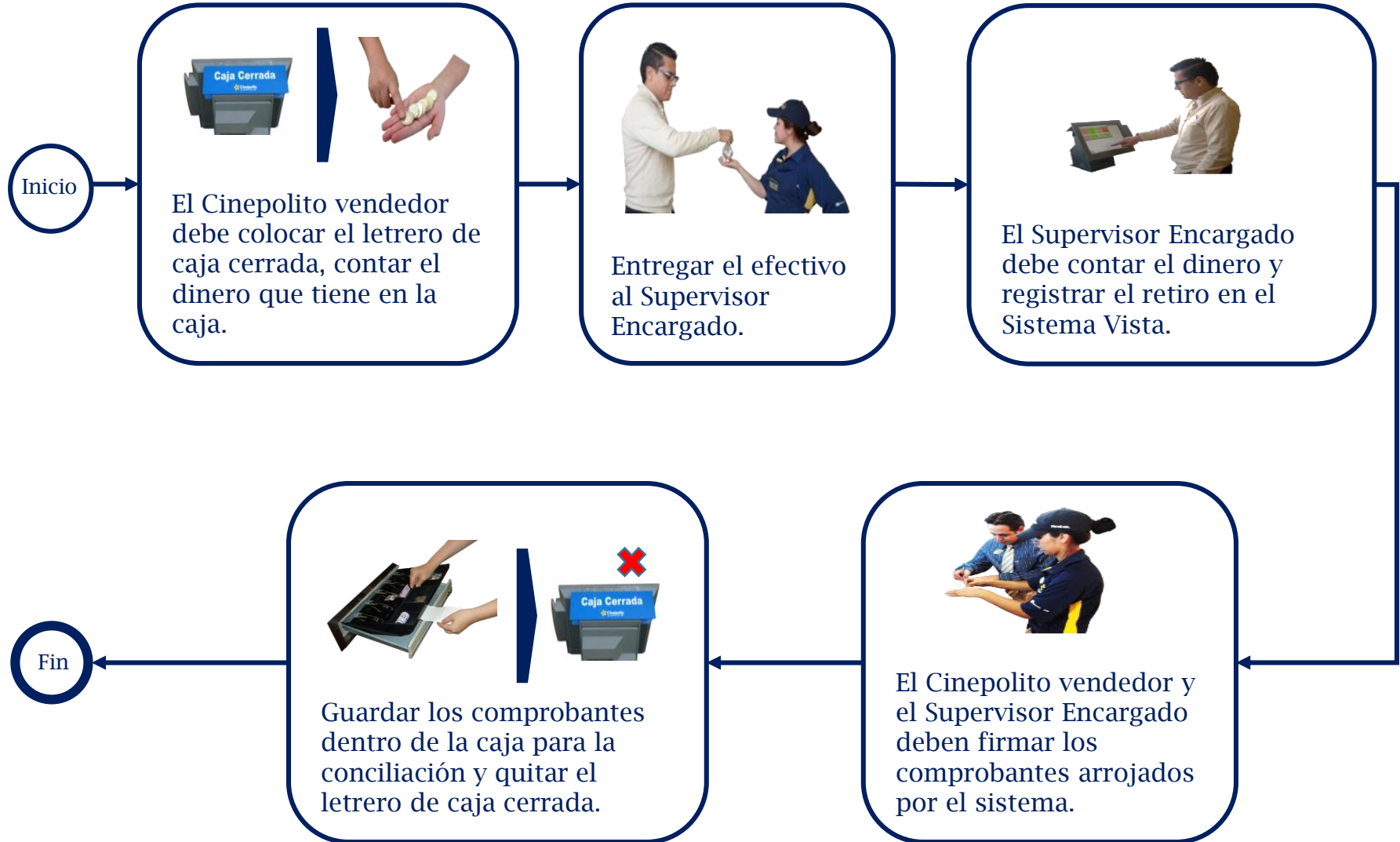
Piso. Barrer el piso del área y con un recogedor, colocar la basura en el tacho. Evitar la acumulación de canchitas, depositarlas en los tachos. Pasar el trapero y usar **Desengrasante Floor Clean**, cuando el piso este engrasado.



Superficies. Limpiar las superficies con **pañó verde**, incluyendo el mostrador, el goteo del queso, las moronas de los nachos, y cualquier residuo de alimento. Mantener las áreas limpias y ordenadas, sin utilizar servilletas de papel.

Fin

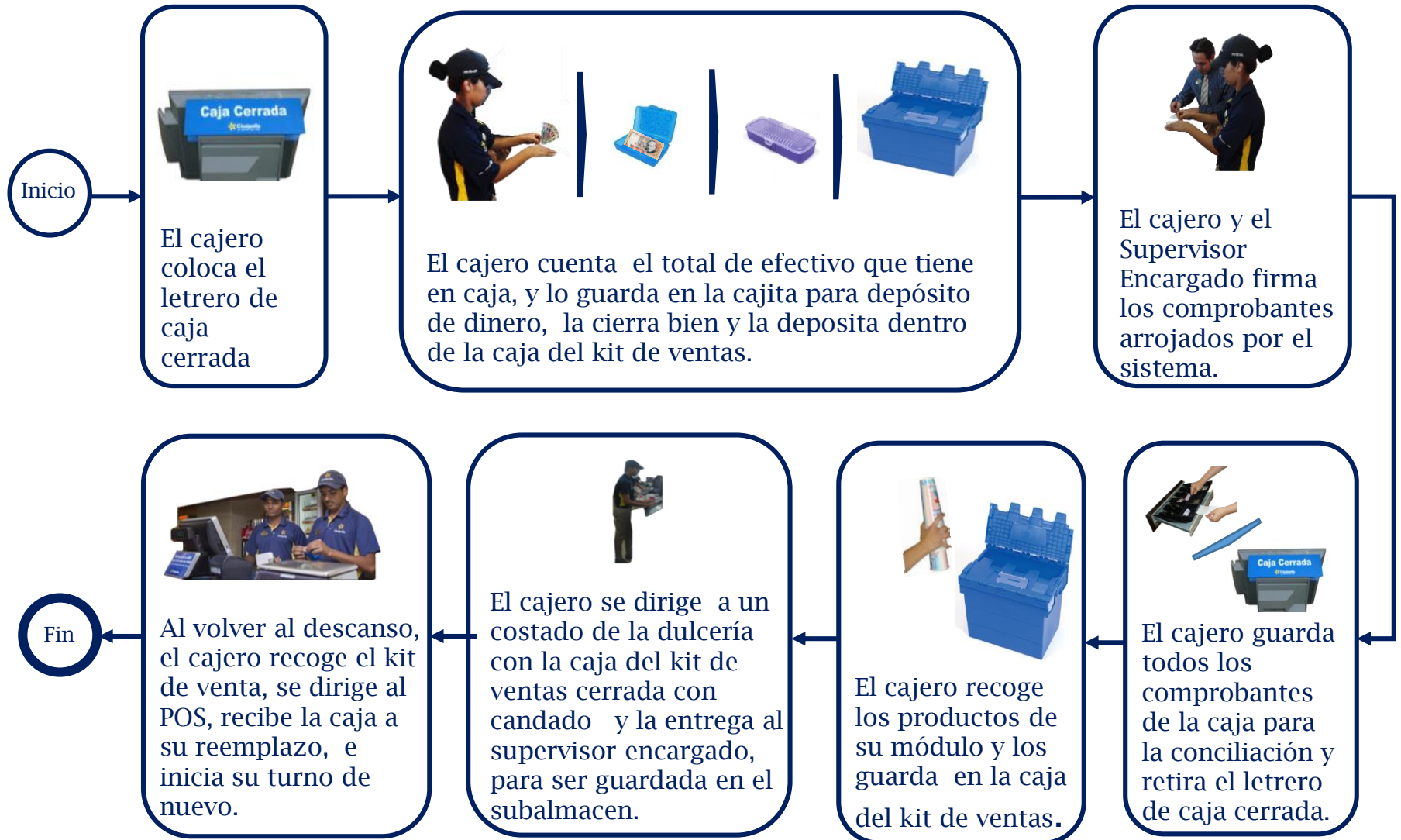








Salida a Descanso: Las salidas a descanso no deben realizarse en horas de alta afluencia. No se debe enviar simultáneamente a más de 2 personas en el área para que el tiempo en filas no aumente.





Cierre de Punto de venta



Inicio Inhabilitación



Complementos



Palomeras



Asador de salchichas



Calentador de Pan



Exhibidor de Nachos



Dispensador de Queso



Bins de Dulces a Granel



Báscula



Sistema Fountain



Refrigerador de Bebidas



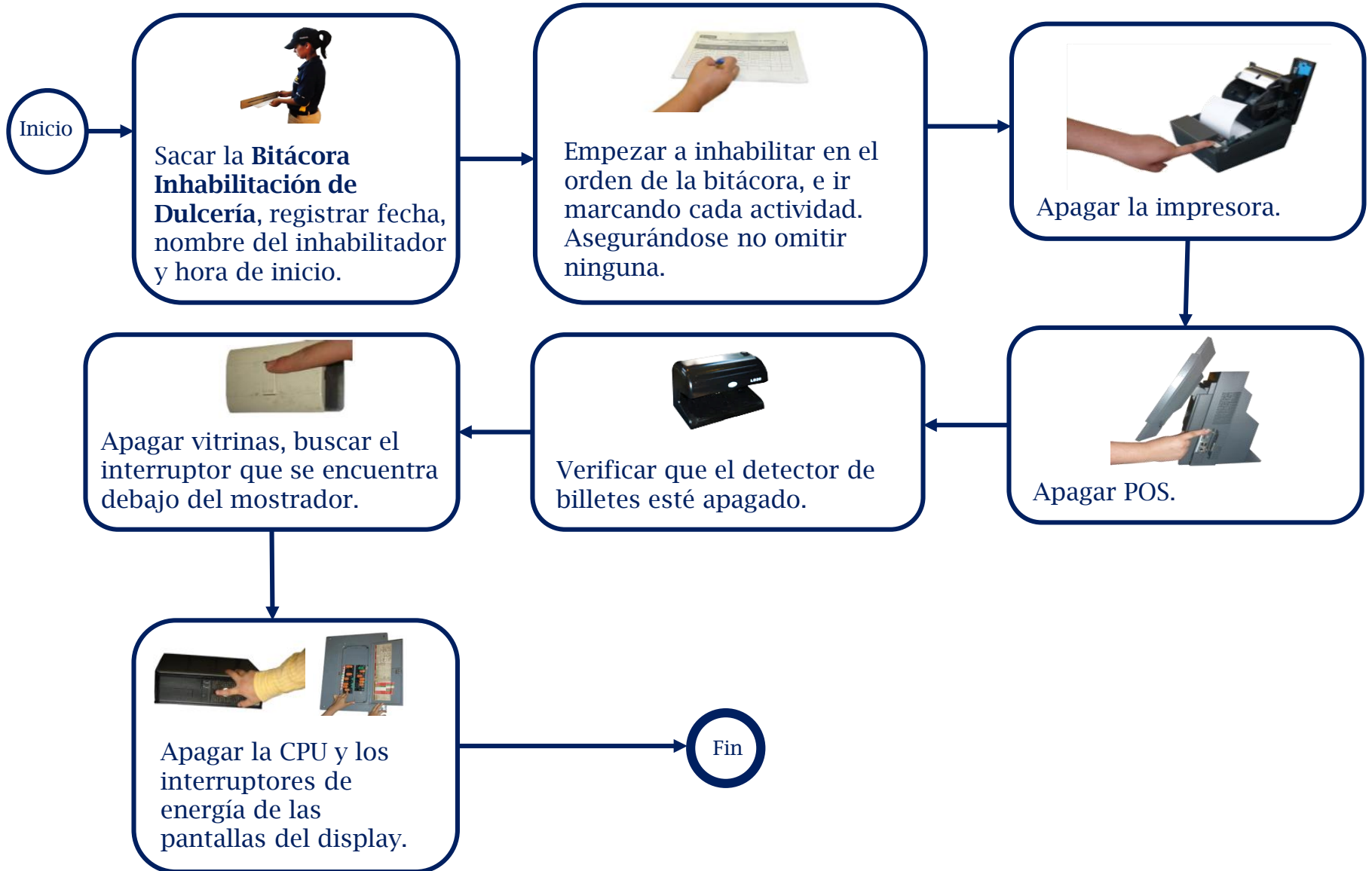
Congelador de Helados



Áreas Generales



*El cierre de punto de venta lo realiza el Cinepolito Vendedor y el supervisor encargado.





Inicio



Rociar **limpiavidrios Glance** al **pañó azul**. Limpiar el punto de venta, la impresora, el detector de billetes y la terminal.



Rociar **limpiavidrios Glance** al **pañó azul**. Y limpiar debajo de todos los equipos del punto de venta.



Limpiar el cableado de los equipos del punto de venta con **limpiador de vidrios Glance** y **pañó azul**



Limpiar el mostrador con **Floor Clean** y **pañó azul**.



Limpiar las gavetas e interior del mostrador con **limpiador de vidrios** y **pañó azul**.



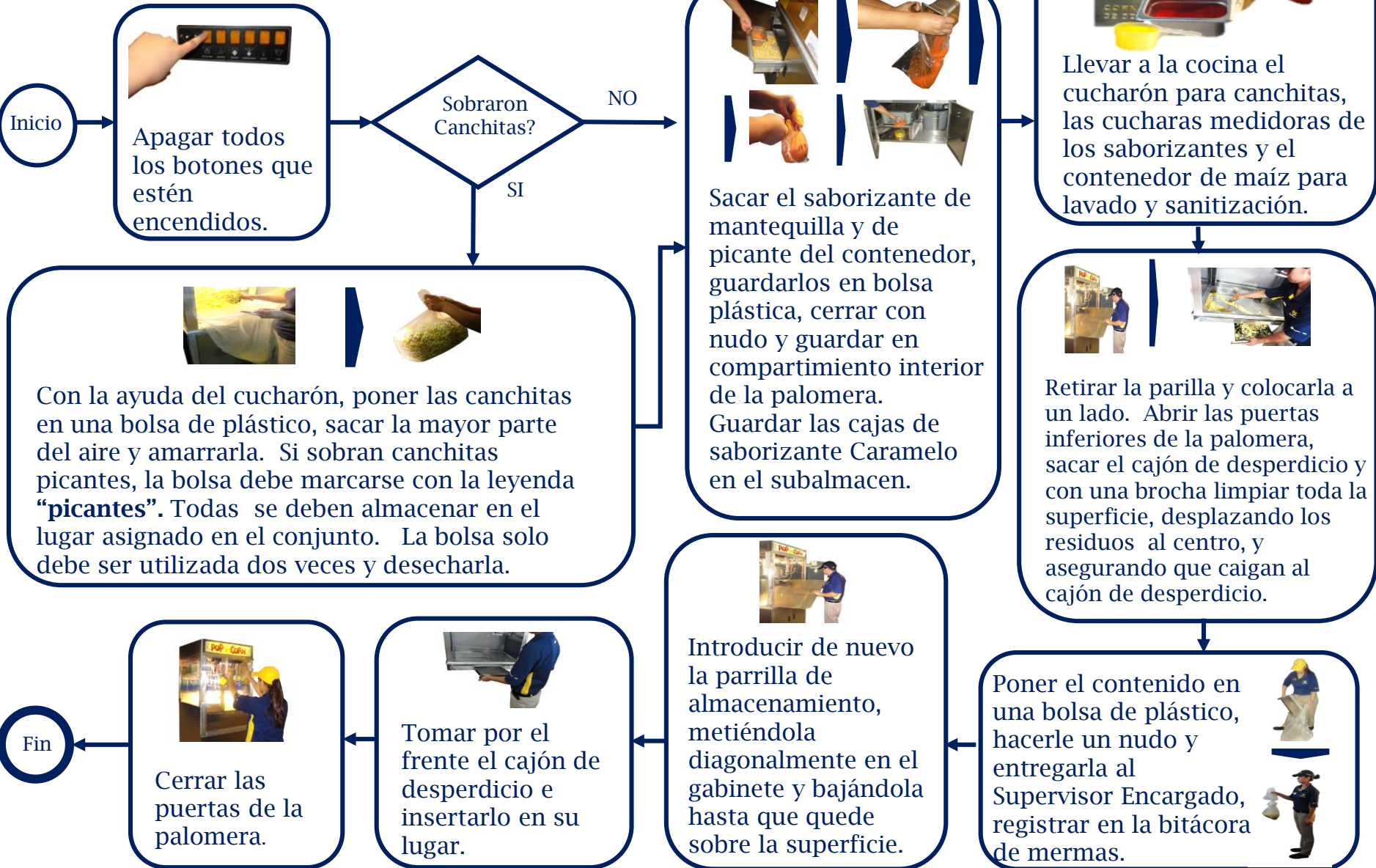
Limpiar el espacio donde se encuentra la caja de efectivo con **limpiador de vidrios Glance** y **pañó azul**.

Limpiar el mostrador con **Sanitizante J 512** y **pañó azul**, dejar secar al aire.



Fin







Inicio → Semanalmente →



Sacar de la palomera el cajón de maíz y vaciar el cajón del maíz en una bolsa plástica.



Llevar el cajón al lavaplatos o lavadero mas cercano y lavar con **Floor Clean** y restregar con esponja.

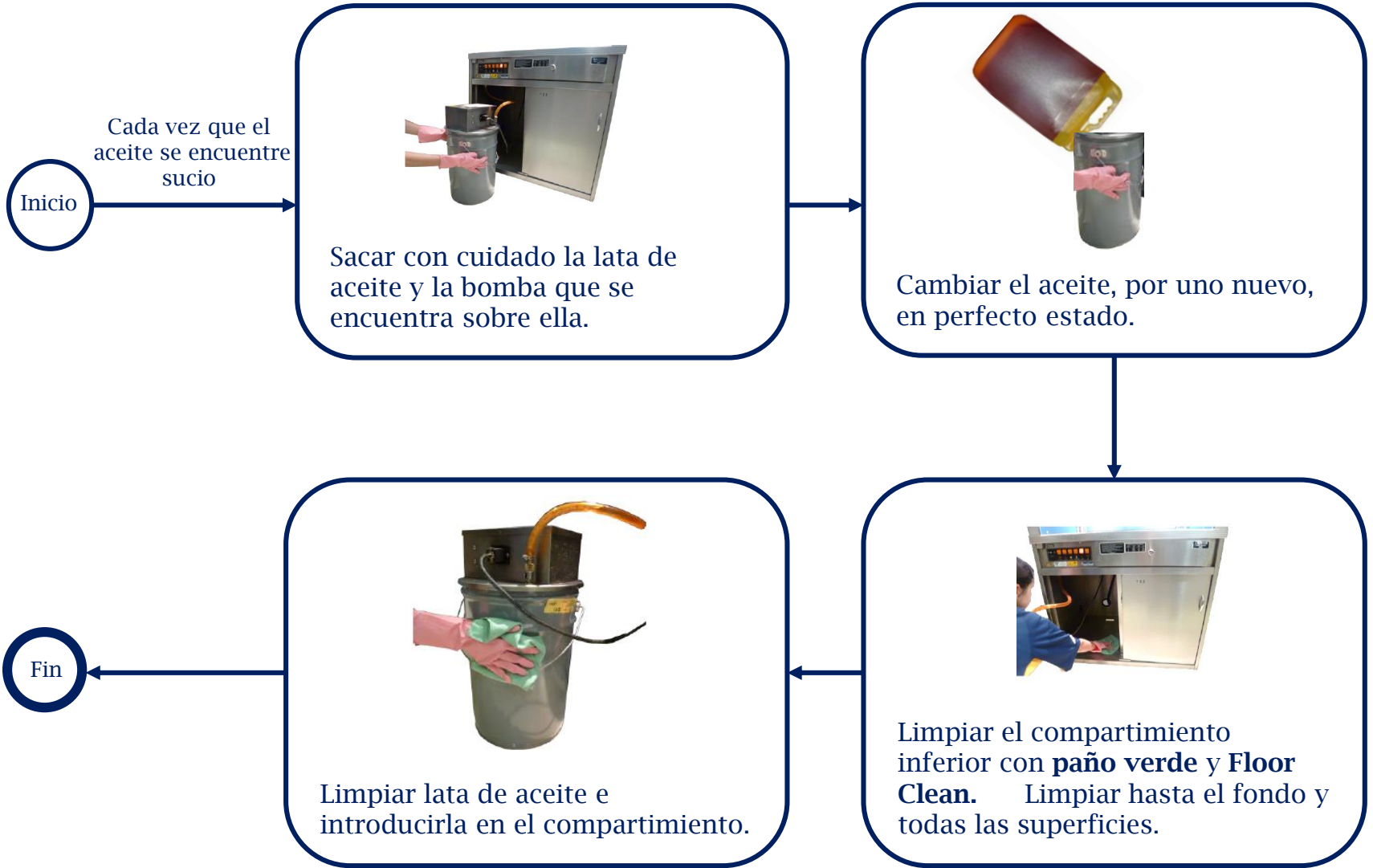


Cuando este seco, vaciar maíz de la bolsa de plástico en el cajón, y colocarlo en su lugar.



Aplicar **sanitizante J 512** en el cajón de maíz y dejar secar al aire.

← Fin





GUANTES DE PROTECCION. Guantes para altas temperaturas, 50 cm de largo.



GAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Montura, patillas y oculares en policarbonato y protección lateral mono-bloque.



DELANTAL PLASTICO. Delantal plástico impermeable, con peto, y talle largo.



FIBRAS PARA LIMPIEZA.



BROCHA PARA COCINA y CEPILLO ALARGADO. Brocha Ancha, de mango plástico.



Baldes para distintos usos



Recipiente plástico redondo, un poco mas grande del tamaño de la olla de la palomera

BALDES PLASTICOS.



1



Insertar nuevamente el cajón en palomera y la parrilla perforada, así mismo colocar una bolsa de plástico sobre ésta.



Poner en encendido el botón "KETTLE MOTOR".



Esperar por 3 minutos. Hasta que este tibio, no debe calentarse, porque se producen vapores peligrosos, SOLO TIBIARSE*** ***NO DEJE CALENTAR MAS DE ESTA TIEMPO LA OLLA PALOMERA, SI POR DESCUIDO SUCEDE, ESPERE A QUE LA OLLA ALCANCE UNA TEMPERATURA INTERNA DE MÁXIMO 40°C. Poner en posición de apagado el botón "KETTLE HEAT".



Sacar con cuidado la lata de aceite y la bomba que se encuentra en el compartimento inferior, limpiar con un paño verde y **Floor Clean** el interior y exterior de éste, la lata de aceite, el exterior de la palomera y la tolva y meter de nuevo la lata y la bomba.

Verter **Suma F4** en la olla con el dosificador en chorro y en la esponja. Nunca tener el dosificador en spray, ya que las partículas de producto, son liberadas al aire, y causar daño respiratorio. NO OLVIDE, VIERTA EN POSICION DE CHORRO EL PRODUCTO CON EL ATOMIZADOR. Dejar reposar el químico en la olla durante 8 minutos. Revise con la ayuda de los guantes de alta temperatura que las superficies no se sequen cada 2 minutos, si esto pasa, coloque más solución **Suma F4** hasta que hayan transcurrido los 8 minutos.



Después colocar una tina debajo de la palomera.



Si se colocó desengrasante a los filtros, quitar la tapa de donde se encuentran y colocar en el lavadero/lavaplatos/pila la tapa del filtro, la del porta-filtro y el porta-filtro.

Quitar la tapa de la olla, girando cada uno de los dos tornillos que la detienen, hasta quitarlos y colocarla en el lavaplatos / lavadero/pila junto a los tornillos.



2



2



Jalar la palanca de la olla para vaciar el líquido en la tina, Tomar y escurrir la fibra verde y la metálica para los puntos negros. Tallar el interior de la olla palomera y de la tapa para remover la suciedad, enjuague la fibra cada que sea necesario, comenzando a tallar por la parte alta de la olla, que son las tapas y así sucesivamente hasta llegar al fondo de la olla.



Tallar el exterior de la olla con fibra verde y **Floor Clean**.



Limpiar el interior y exterior de la olla con un paño, hasta remover todo exceso de químico.



Rociar sanitizante J 512 al interior y exterior de la olla y tallarla con fibra verde para abrillantarla.



Limpiar interior y exterior de la olla con un paño para retirar residuos, rociarle otra vez sanitizante y dejarla secar.



Tallar el interior del tubo con un cepillo alargado y desengrasante **Floor Clean** hasta remover suciedad.

Quitar el tubo de aceite de la tapa de la olla y lavarla con una fibra metálica, fibra negra y **Floor Clean**, hasta remover toda suciedad.



Enjuagar la tapa y el tubo de aceite y rociarles sanitizante.



Lavar la tapa del porta filtro con una fibra verde y **Floor Clean** y enjuagarlos.



Tallar con cepillo de cerdas suaves las orillas del porta filtro de tela sin tocar la malla.



Enjuagar perfectamente los porta filtros a chorro de agua, sacudirlos y dejarlos escurrir.

3



**Desengrasante:
SUMA BREAK UP**



**Desengrasante
Palomera: SUMA
GRILL HIGH TEMP**



**Sanitizante:
FINAL STEP 512**



**Desengrasante:
FLOOR CARE**



**Desengrasante
Palomera: SUMA
GRILL HIGH TEMP**



**Sanitizante:
FINAL STEP 512**



Dosificadores para el **FLOOR
CARE O SUMA BREAK UP**
y para el **SUMA GRILL
HIGH TEMP**

**Vaso Medidor para
Hi Temp Grill**





La limpieza de las palomeras se debe hacer diariamente y se realiza en 20 a 25 minutos para la olla de mantequilla y de 50 a 60 minutos para la olla de caramelo. Previo a realizar la limpieza, consultar las [Partes principales de la palomera Gold Medal](#) en el anexo. **NO DESMONTAR LA OLLA POR NINGUN MOTIVO**



¹ Los filtros de la palomera se deben de lavar 2 veces por semana.



1



Levantar la tapa de la olla, jalando la palanca hacia arriba y retirar el agitador presionando el seguro.



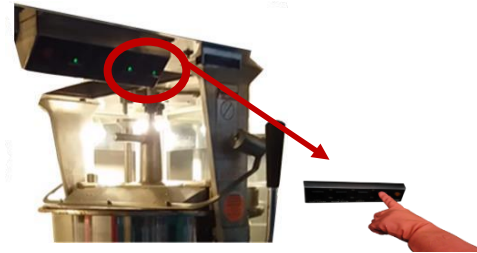
Con el atomizador para **High Temp** (este debe contener 200 mililitros de **High Temp**), rociar producto en toda la superficie de la olla, incluyendo a la tapa y las paredes.



Tallar el interior de la olla y de la tapa con fibra negra y colocar nuevamente el agitador con el seguro bien puesto.



Después de los 8 minutos, apagar el **botón KETTLE HEAT** (calentamiento de la olla).



Encender el motor de la olla y el botón **KETTLE HEAT** para que la olla se caliente, bajar la tapa y dejar calentar durante 8 minutos, de manera que los vapores faciliten la limpieza de la tapa de la palomera. Mientras pasan los 8 minutos, realizar la misma labor con las otras palomeras.



Adicionar 150 ml de **High Temp** puro a la olla.

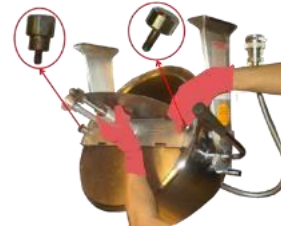
2



2



Si según cronograma, se colocó desengrasante (**Floor Care o Break Up**) a los filtros, desmontar el porta filtro de metal y colocarlo en la tina.



Quitar la tapa de la olla, girando los dos tornillos que la detienen hasta quitarlos.



Llevar la tapa y los tornillos al lavaplatos para terminar el lavado con desengrasante (**Floor Care o Break Up**).

3



Dejar la tapa de la olla y los filtros en el lavaplatos o lavadero para su posterior lavado. Volver a la palomera para continuar su lavado.



Colocar en el lavadero/ lavaplatos, la tapa del filtro, la del porta-filtro y el porta-filtro.



Jalar la palanca de la olla para vaciar el líquido en la tina



Restregar o tallar el interior de la olla con la fibra abrasiva verde, y con la metálica para los puntos negros. Comenzar por la parte alta de la olla, hasta llegar al fondo de la olla. Retirar toda la suciedad que ha sido desprendida por la acción del químico y de la temperatura. Enjuagar la fibra cada vez que sea necesario.

Si quedaron residuos pegados, atomizar otra vez el producto **High Temp** para atacar puntualmente la suciedad remanente en la superficie.



- Se debe mantener la superficie caliente para que la remoción sea más sencilla.
- No es necesaria la aplicación de fuerza excesiva, sino que un movimiento constante sobre la suciedad es suficiente para su eliminación.
- Es importante dar al producto un tiempo de contacto, de manera que después de atomizar sobre la suciedad, dejar actuar por 5 minutos, y aprovechar este tiempo para desprender la suciedad gruesa de las paredes del equipo, luego volver al lavado de la olla. Se debe anclar la olla para que quede fija, según se ve en la ilustración.

3

4



4



Con un trapo húmedo tibio retire el excedente de suciedad para localizar con facilidad la suciedad remanente

Repetir el proceso de atomizado puntual hasta alcanzar el nivel de limpieza óptimo del equipo. Si la olla disminuye su temperatura, encender el calentamiento (**BOTON KETTLE HEAT**) por 30 segundos para alcanzar nuevamente una temperatura óptima y continuar con el procedimiento.



Posteriormente, usar un **pañó blanco** humedecido con el **Sanitizante Final Step** en la parte interna de la olla, el paño debe quedar limpio si el lavado se hizo correctamente.



Rociar sanitizante **Final Step** al interior y exterior de la olla y tallarla con **fibra verde** para brillarla.

Limpiar el interior y exterior de la olla con un **pañó blanco**, hasta remover todo exceso de químico.

Tallar el exterior de la olla con fibra verde y desengrasante (**Floor Care o Break Up**).

Usar un **pañó verde** para sanitizar / desinfectar toda la superficie externa de la olla. Atomizar al paño verde **Final Step**, y pasar por toda la parte externa de la olla.

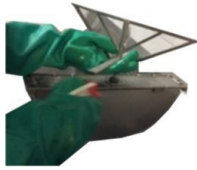


Toda la superficie de la olla debe quedar brillante, sin residuos de suciedad.

5



5



Volver al lavadero/lavaplatos para continuar con el lavado de las partes de la palomera.



Quitar el tubo de aceite de la tapa de la olla y lavarla con una fibra metálica, fibra negra y desengrasante (**Floor Care o Break Up**), hasta remover toda suciedad.



Tallar el interior del tubo con un cepillo alargado y desengrasante (**Floor Care o Break Up**) hasta remover suciedad.

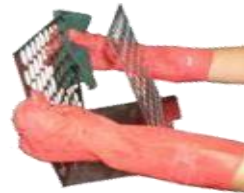


Lavar la tapa de la olla y el agitador con una fibra metálica, fibra negra y desengrasante (**Floor Care o Break Up**).

6



Enjuagar perfectamente los filtros a chorro de agua, exprimirlo y dejarlo secar¹.



Lavar el filtro de metal con una **fibra verde y desengrasante (Floor Care o Break Up)** y enjuagarlo.



Enjuagar la tapa, el agitador, y el tubo de aceite y rociarles **Sanitizante Final Step**.

¹Los conjuntos deben de contar con repuestos de los filtros para que se dejen escurriendo los que se lavaron ese día y colocar en las palomeras los que se lavaron la vez anterior.



6



Lavar la tapa del porta filtro con una **fibra verde** y **Floor Care** y enjuagarlos.



Pasar un **pañó verde** con **Sanitizante Final Step** en la tapa del porta filtro para terminar su lavado.



Enjuagar perfectamente los porta filtros a chorro de agua, sacudirlos y dejarlos escurrir.

7



Tallar la tina con **fibra verde** y **desengrasante (Floor Care o Break Up)**, enjuagarla, colocar las piezas de la palomera en ella y llevarlas al área donde se encuentran las palomeras.



Colocar el filtro de tela en el porta filtro.



Limpiar con **fibra verde** y **desengrasante (Floor Care o Break Up)** el interior de porta-filtro.



Tallar con cepillo de cerdas suaves las orillas del porta filtro de tela sin tocar la malla.



7



Limpiar con **desengrasante (Floor Care o Break Up)** y un **pañó blanco** las superficies interiores de la palomera: Base, acrílico, cristales, filtros, parte superior y manguera de la olla.



Limpiar con **fibra verde y desengrasante (Floor Care o Break Up)** el interior de porta filtro.



Colocar los filtros en su lugar de la palomera.

8



Sacar cajón de desperdicio y colocarlo sobre cajón de maíz, cuidando que quede debajo del orificio del gabinete.



Quitar la bolsa de plástico de la parrilla perforada, retirar con una brocha los residuos de palomas que estén sobre ésta y sacarla.



Colocar el tubo de aceite en el orificio de la tapa y girarlo hasta que quede bien fijo y poner la tapa sobre la olla, asegurándola con los tornillos.



Colocar nuevamente el agitador a la olla con el seguro bien puesto.



8



Retirar residuos de maíz del fondo de palomera con una brocha, asegurándose que caigan en el cajón de desperdicio y tirarlos.



Limpia la parrilla, el fondo de la palomera y el cajón de desperdicio con un paño blanco y con **Floor Care o Break Up**.



Sacar con cuidado la lata de aceite y la bomba que se encuentra en el compartimento inferior, limpiar con un paño verde y **Floor Care o Break Up** el interior y exterior de éste, la lata de aceite, el exterior de la palomera y la tolva y meter de nuevo la lata y la bomba.



Limpia con **desengrasante (Floor Care o Break Up)** y un paño blanco todas las superficies exteriores de la palomera.



Quitarse los guantes.

Fin



Lavar el cucharón, medida de maíz, contenedor y medida de saborizante de acuerdo con **Lavado de utensilios**.



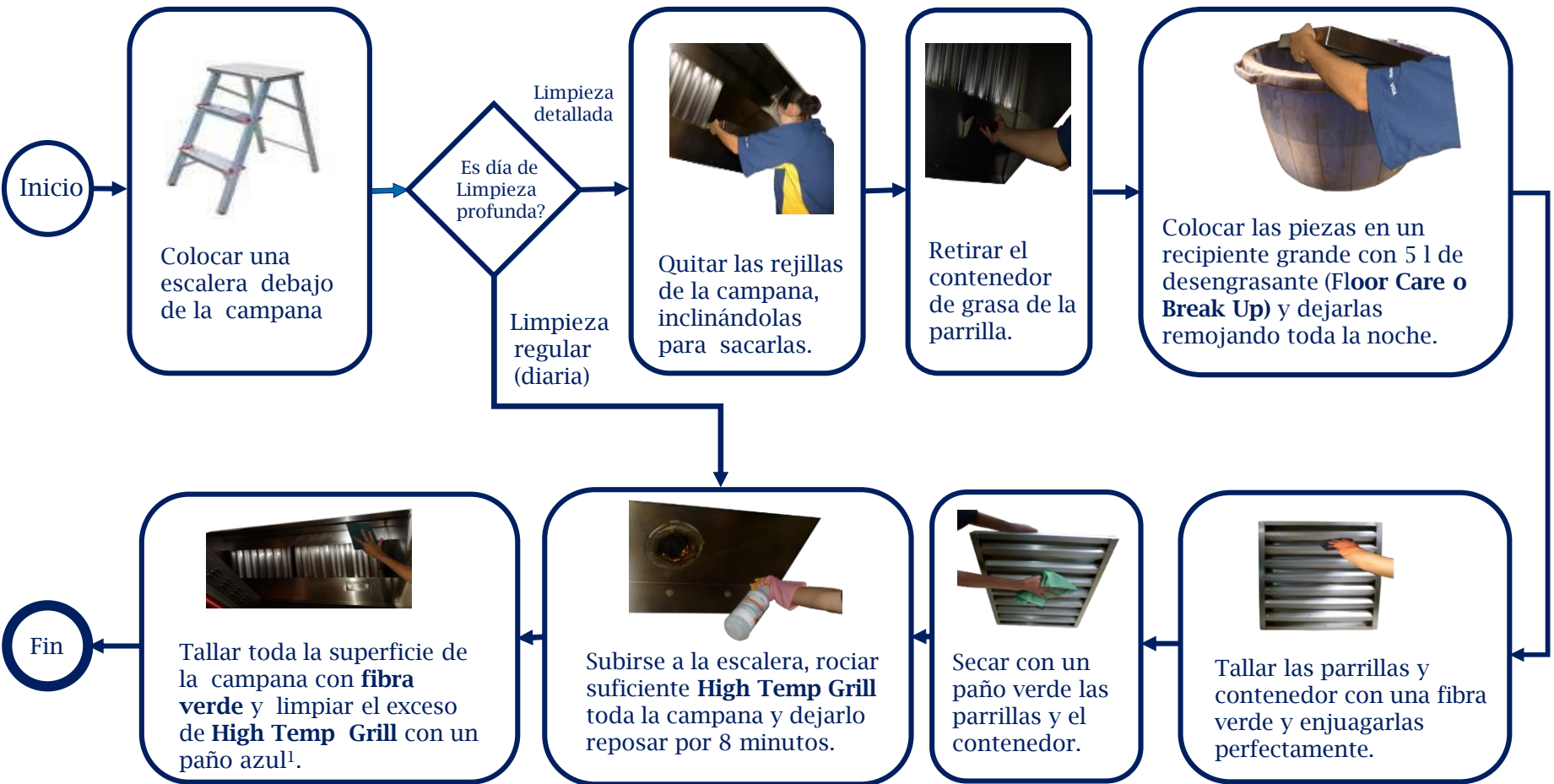
Jalar hacia el frente la palomera, cuidando que no se desconecte y usar una escalera para limpiar la parte superior.



Poner en posición de apagado el botón "LIGHTS".



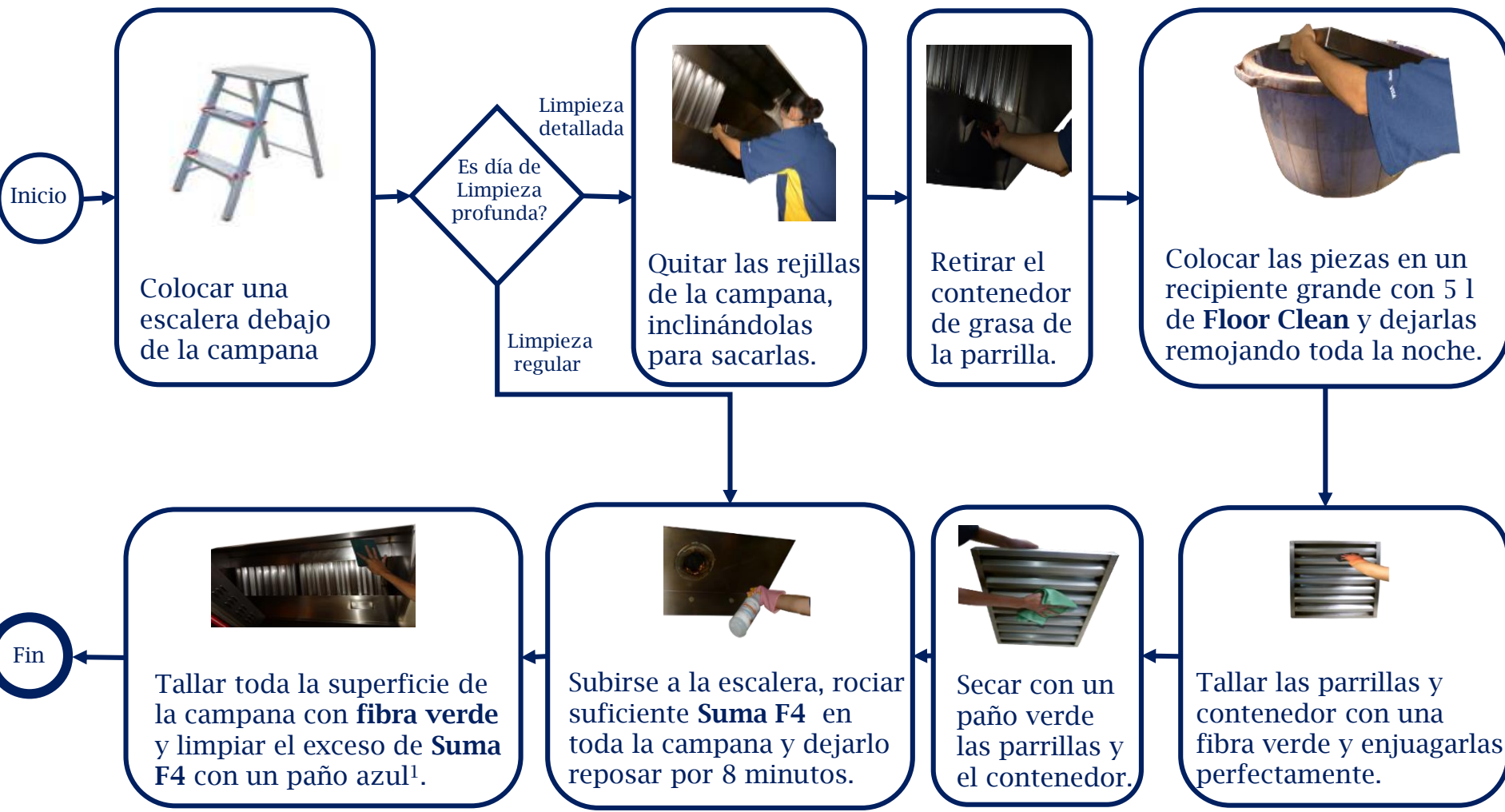
La limpieza regular de las campanas extractoras se debe de hacer diariamente y se realiza en 4 ½ minutos aproximadamente. La detallada se realiza en 33 minutos aproximadamente.



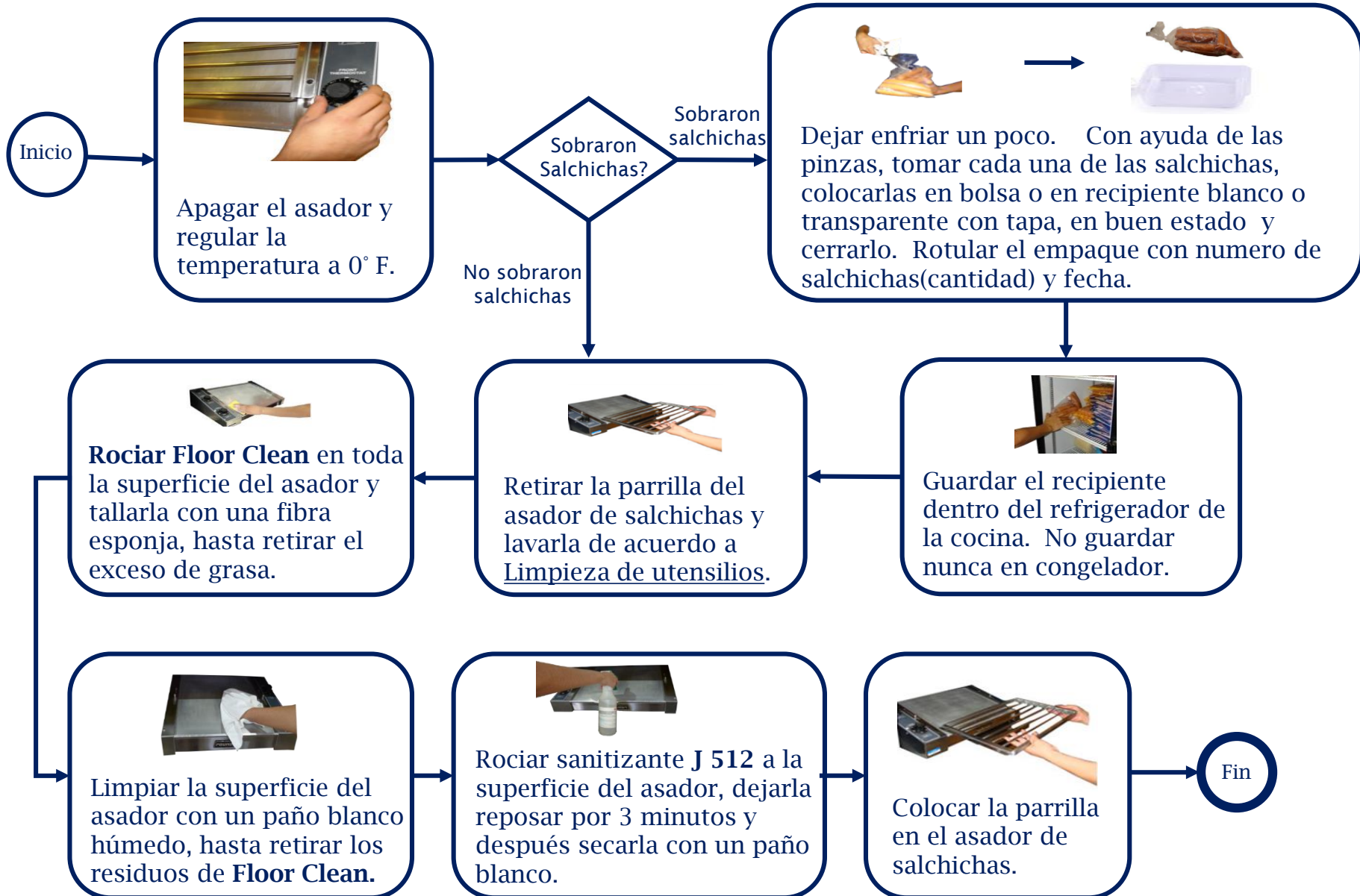
¹ Si la campana cuenta con parrillas desmontables y ese día se lavaron, colocarlas inclinándolas un poco hasta insertarlas y también colocar el contenedor para grasa.

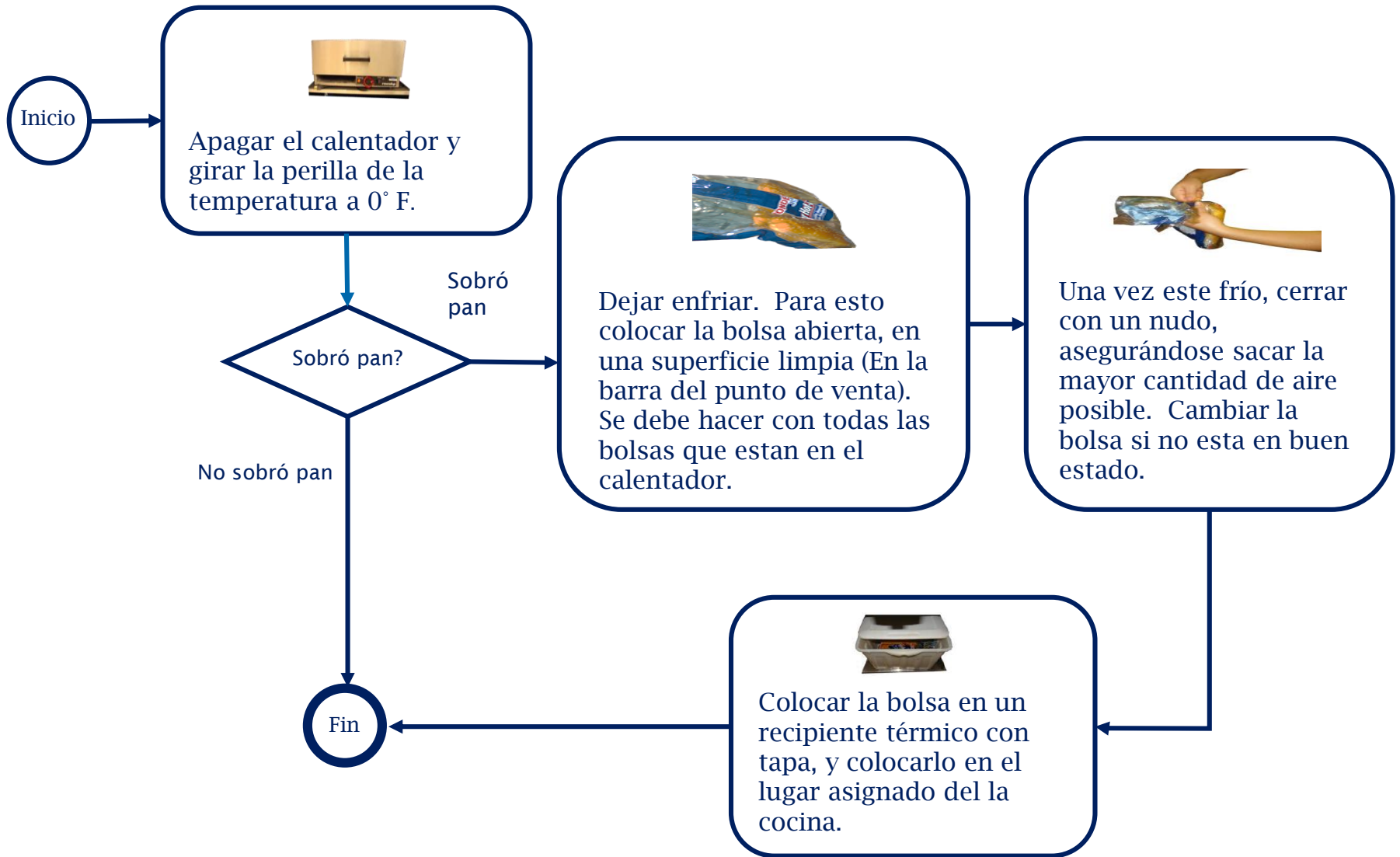


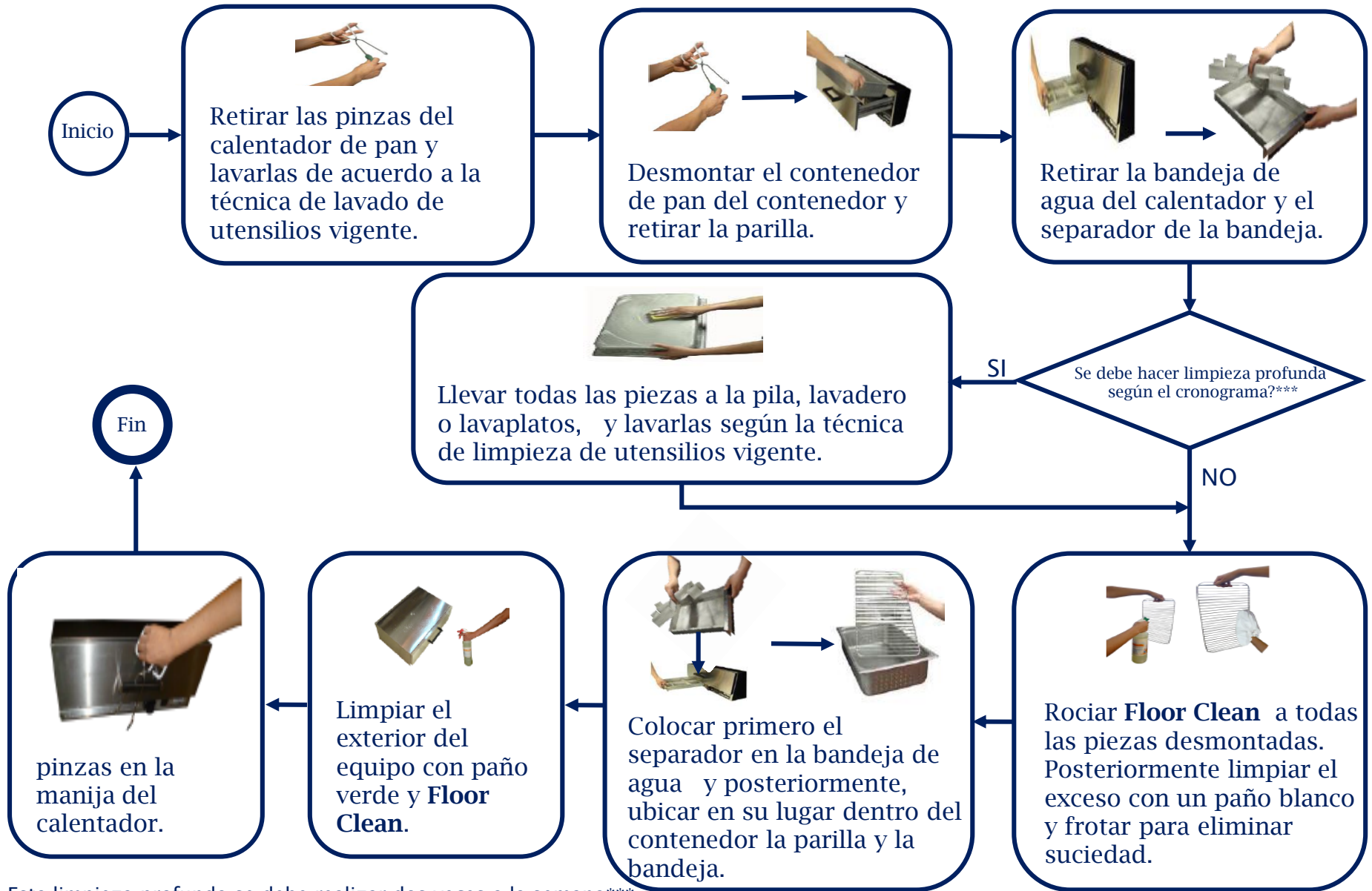
La limpieza regular de las campanas extractoras se debe de hacer diariamente y se realiza en 4 ½ minutos aproximadamente. La detallada se realiza en 33 minutos aproximadamente.



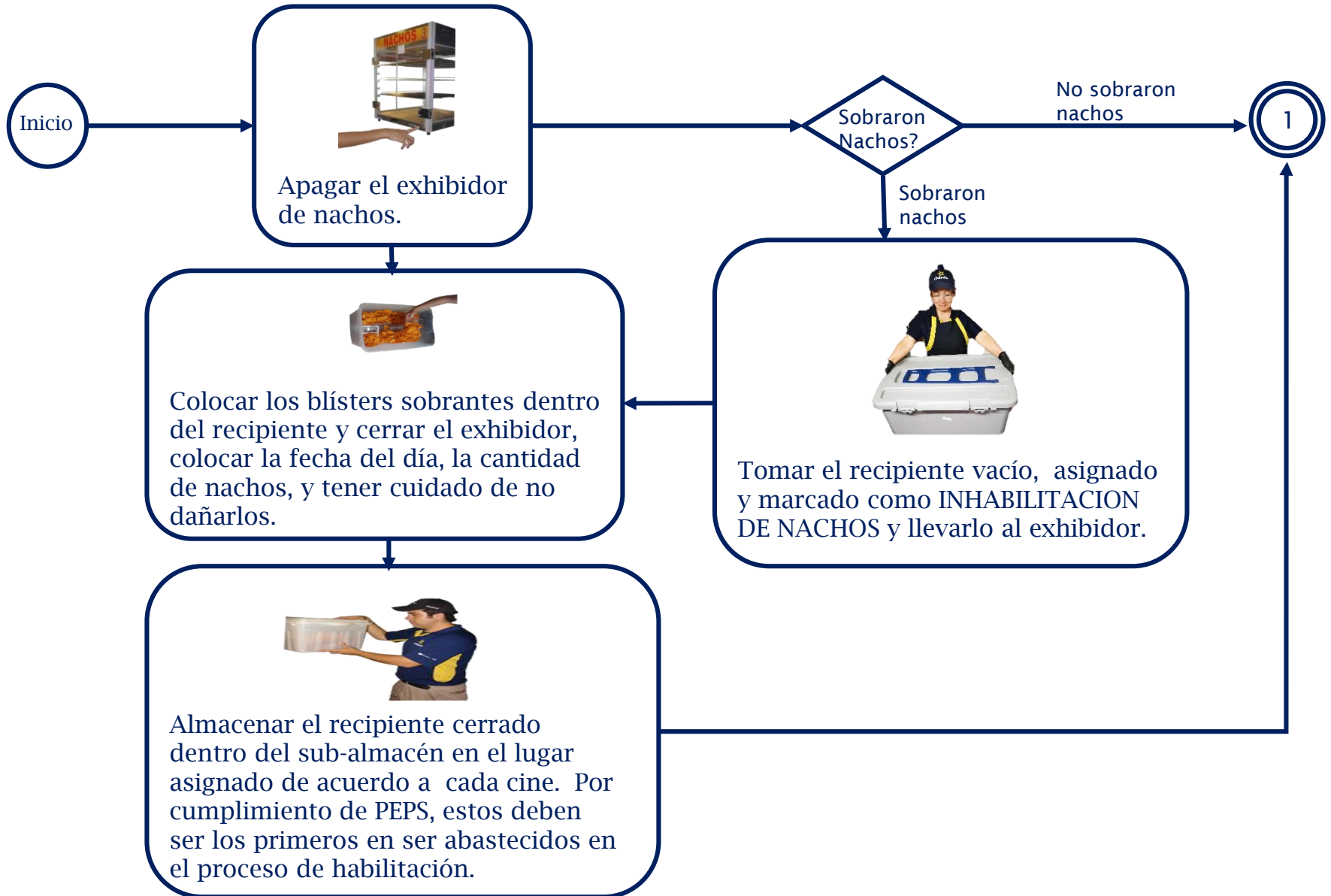
¹ Si la campana cuenta con parrillas desmontables y ese día se lavaron, colocarlas inclinándolas un poco hasta insertarlas y también colocar el contenedor para grasa.







Esta limpieza profunda se debe realizar dos veces a la semana***





1



Sacar las parrillas del exhibidor de nachos y llevarlas a la pila, lavaplatos o lavadero.



Lavar las parrillas según lo indicado en la Técnica de limpieza de utensilios.



Limpiar el interior con **Floor Clean** y un paño blanco.



Tomar las parrillas, colocándolas una por una en el exhibidor y cerrar las puertas.

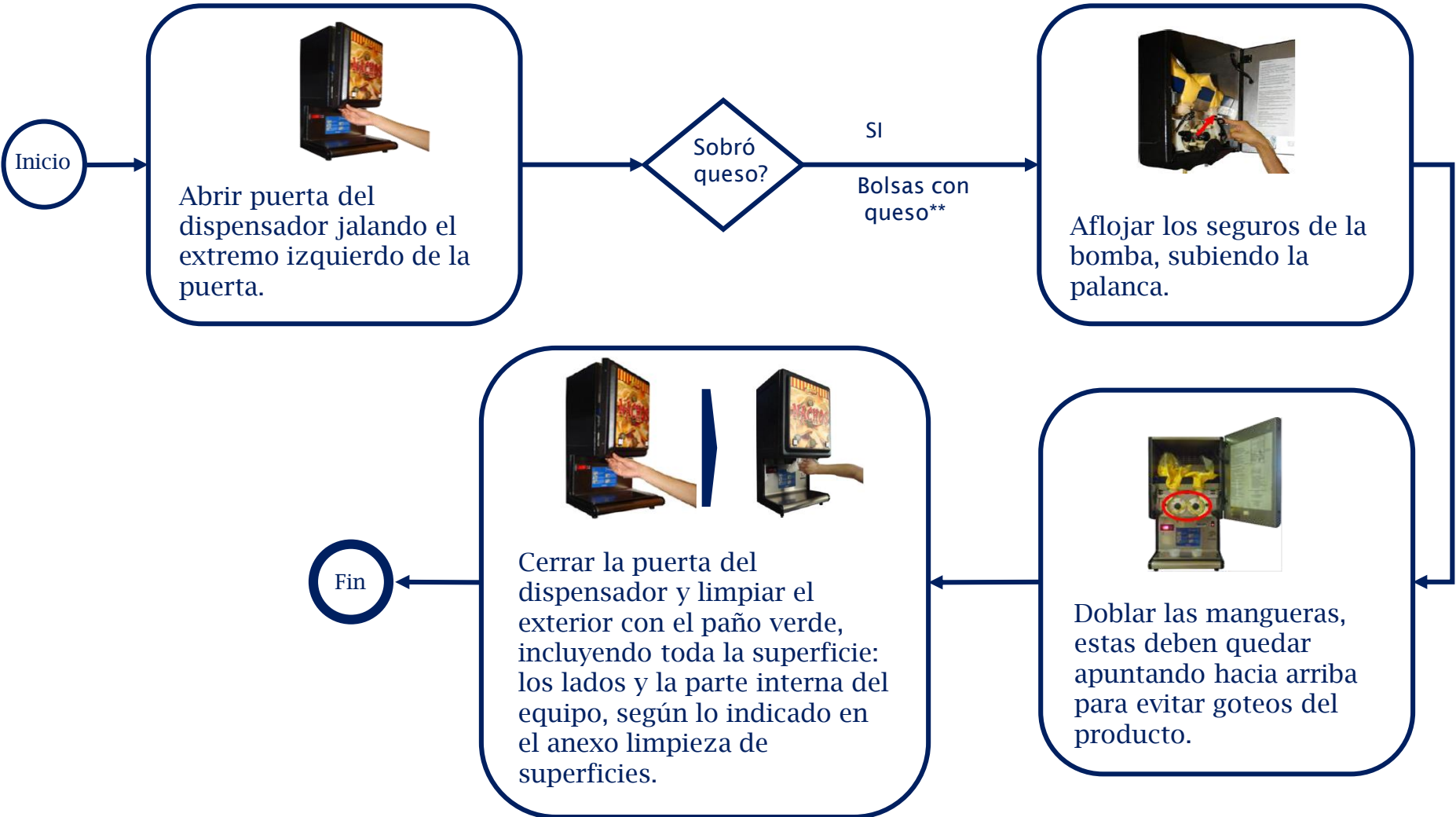


Limpiar el exterior del exhibidor con **Floor Clean** y un paño blanco.

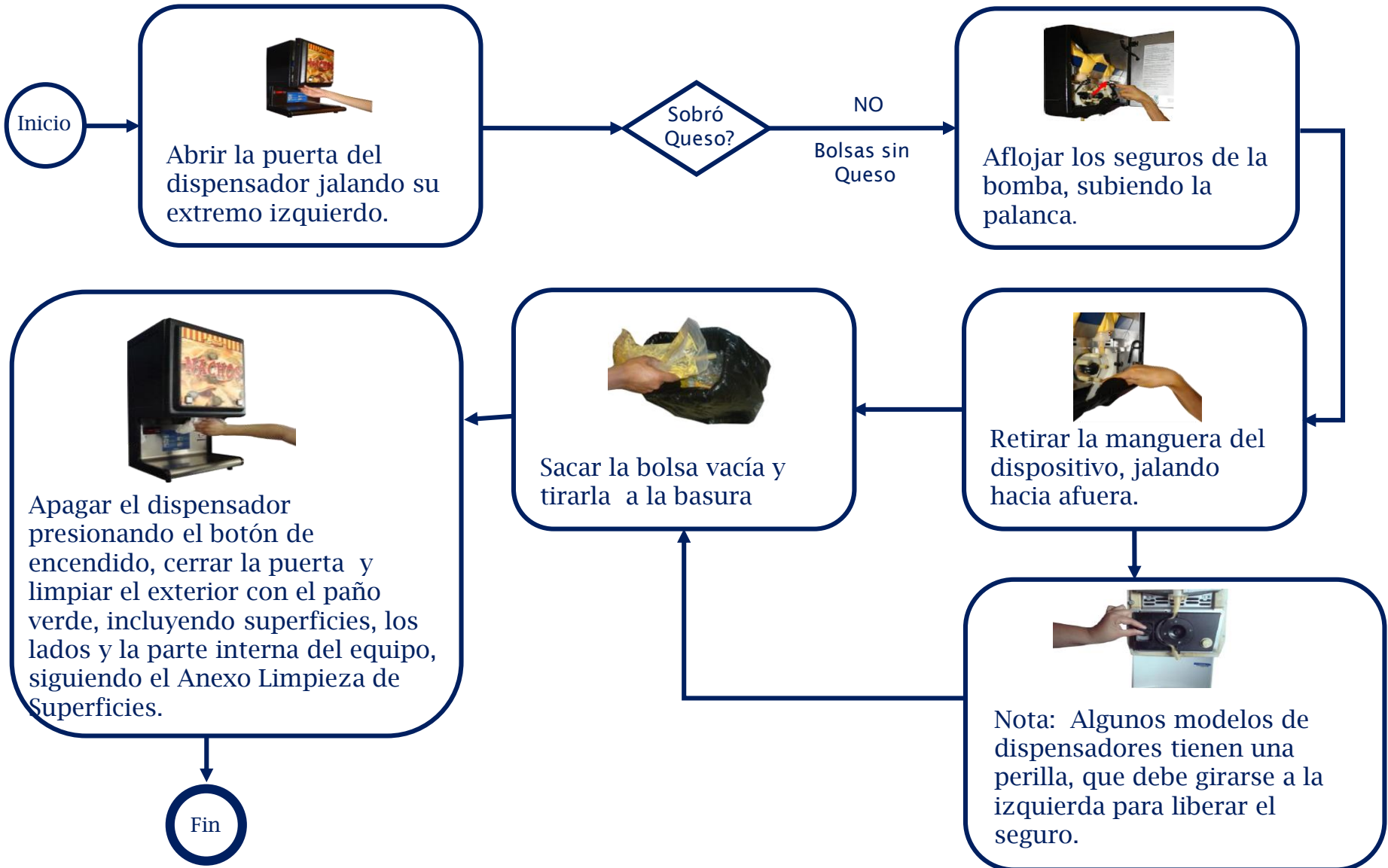


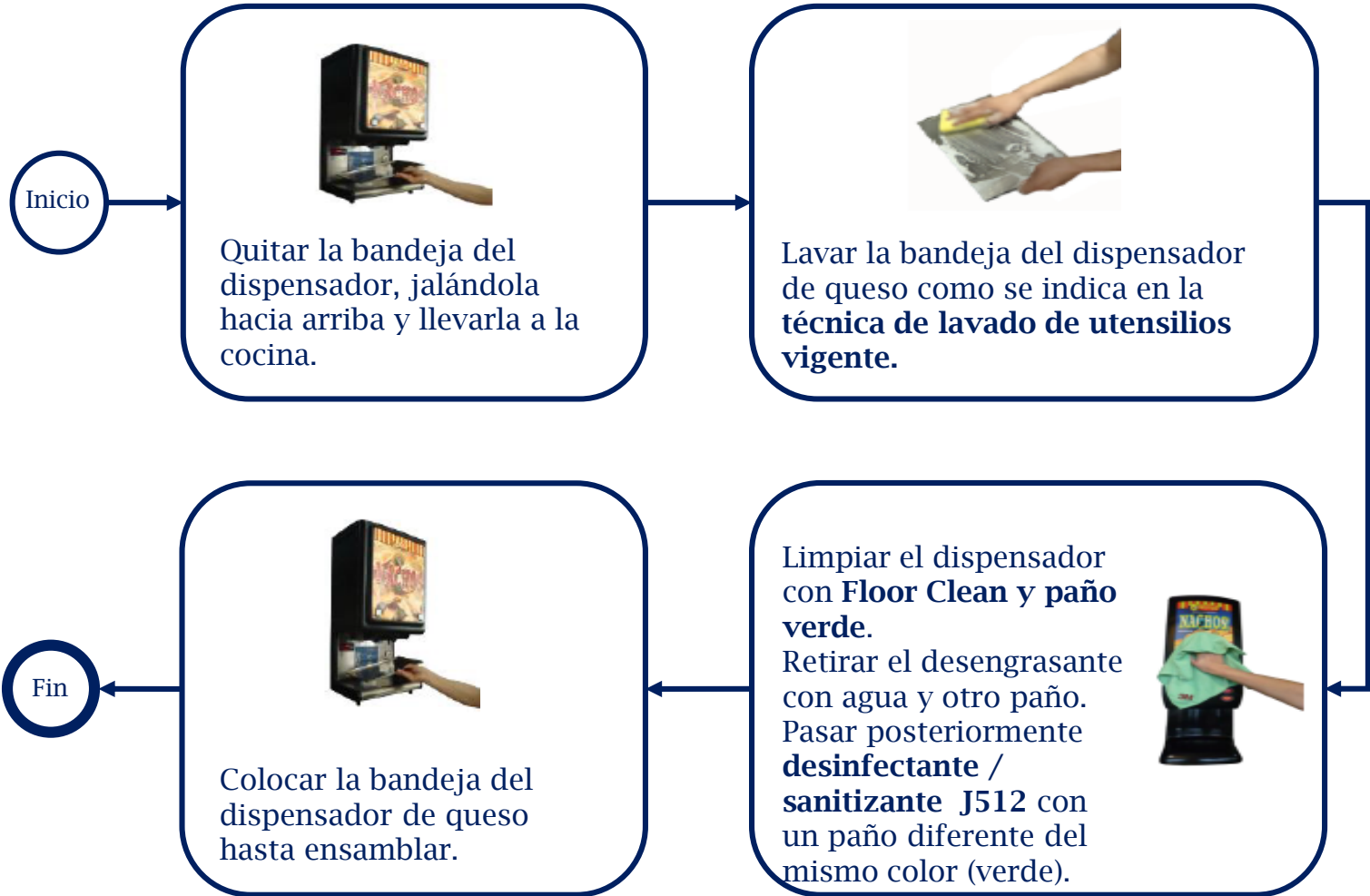
Aplicar sanitizante **J 512** en el interior y dejar secar al aire.

Fin



**Nota: Cuando hay bolsas conectadas con queso, el dispensador debe permanecer encendido.

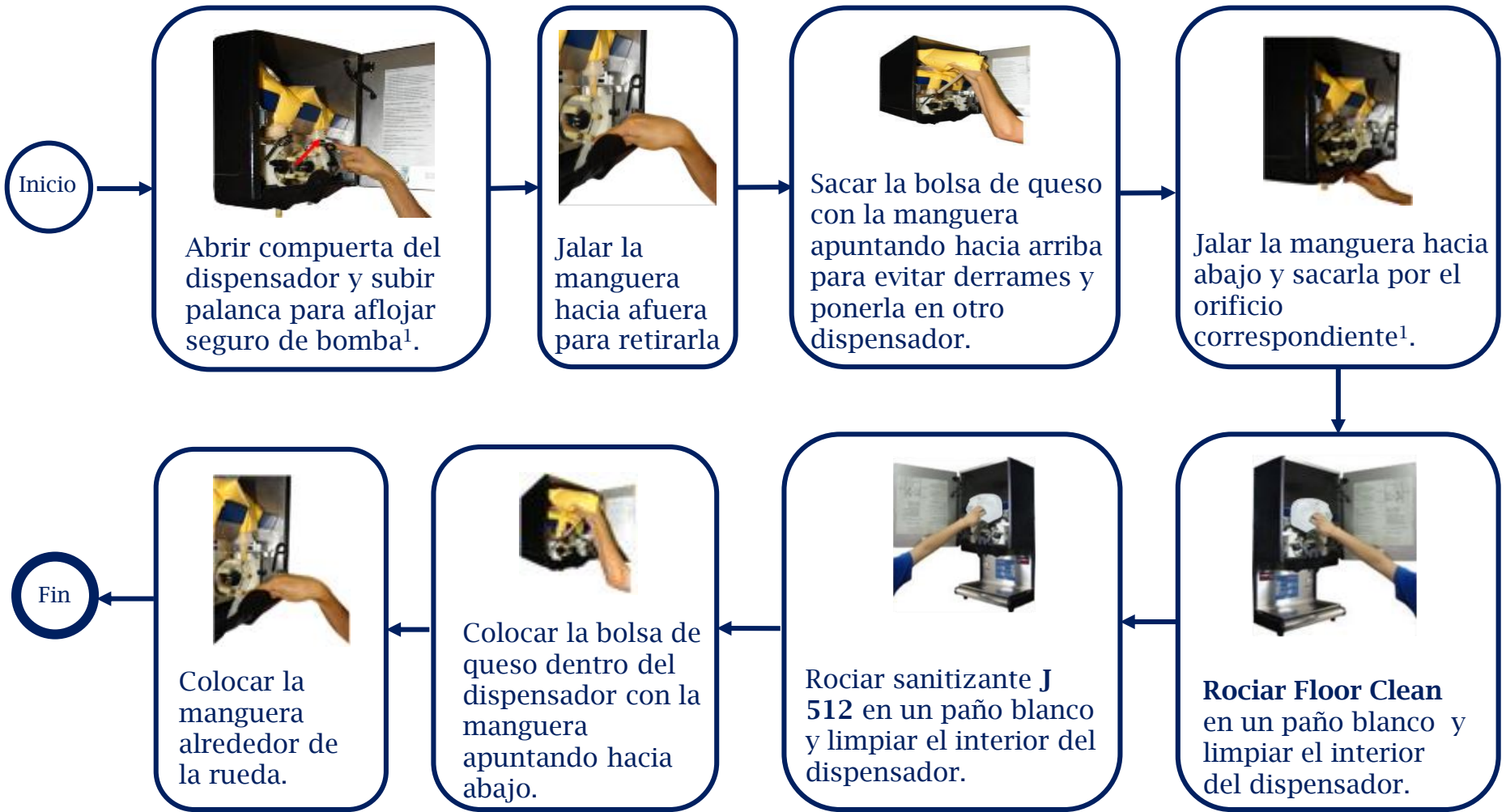




**Nota: Tiempo de limpieza: 3 minutos aproximadamente.



La Limpieza Profunda debe estar dentro del cronograma de limpieza y el tiempo aproximado de duración de esta actividad es de 6 minutos aproximadamente.





Inicio



Apagar bascula, presionando el botón ON/OFF de la parte inferior o donde se encuentre ubicado de acuerdo a las características de cada bascula.



Limpiar la superficie de la bascula según lo indicado en la **Técnica de limpieza de superficies** (Rociar **Floor Clean en un paño verde** y limpiar toda la superficie). Retirar el **Floor Clean** con otro **pañó verde** humedecido con agua.

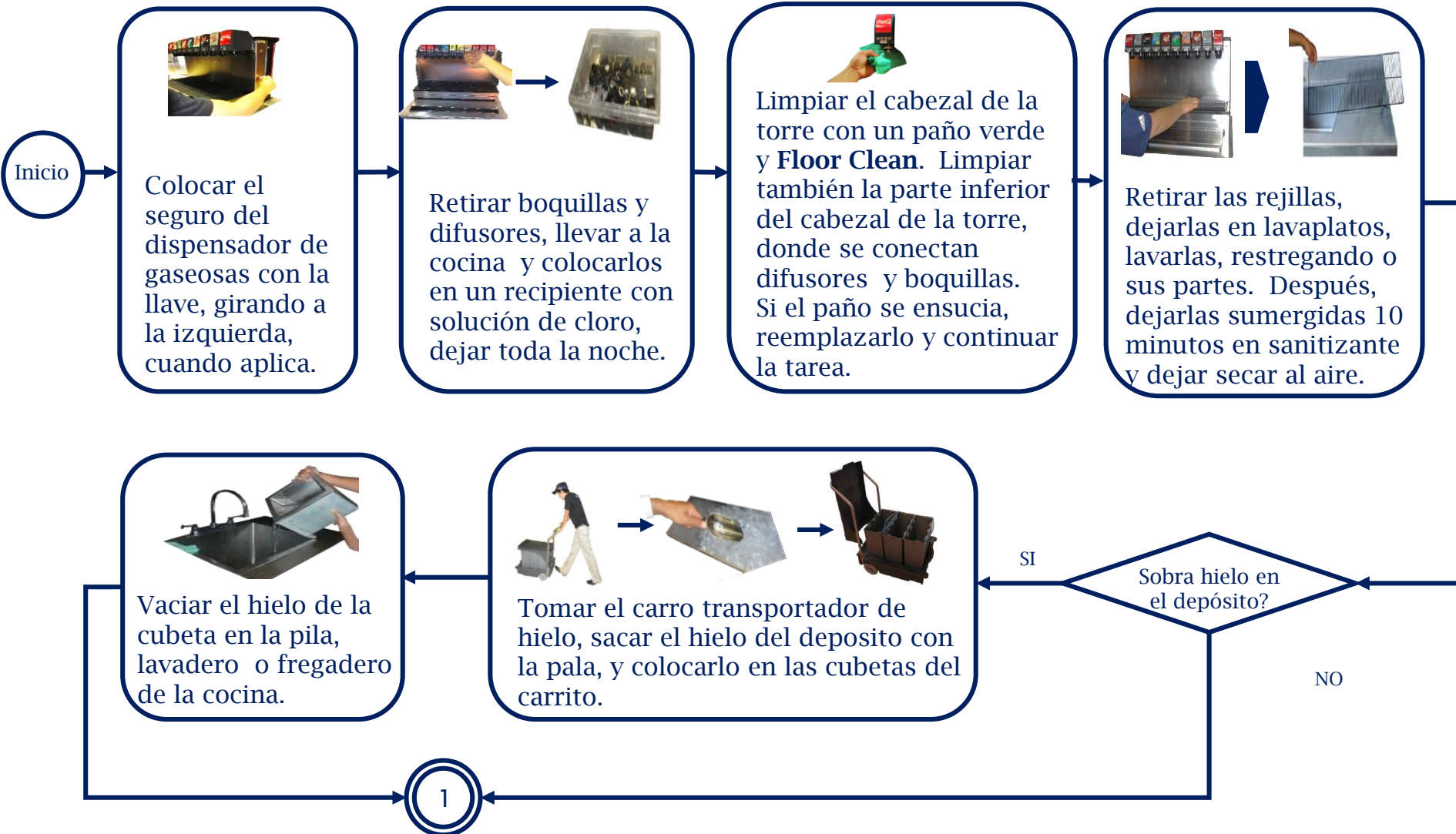
Fin



Llevar cucharones a la cocina y colocar en el lavadero de la cocina.



Rociar **desinfectante J512**, humedeciendo otro **pañó verde** y pasándolo por toda la superficie de la báscula. Dejar secar al aire.





1



Colocar sanitizante en un cubeta, vaciar un poco en la bandeja de goteo, para limpiar el drenaje. El resto de la solución vaciarla en el depósito de hielo (Asegurarse que el sanitizante fluya y limpie el drenaje del depósito).



Retirar el porta cucharones de la torre y vaciar el sanitizante que contiene en la pila de la cocina.

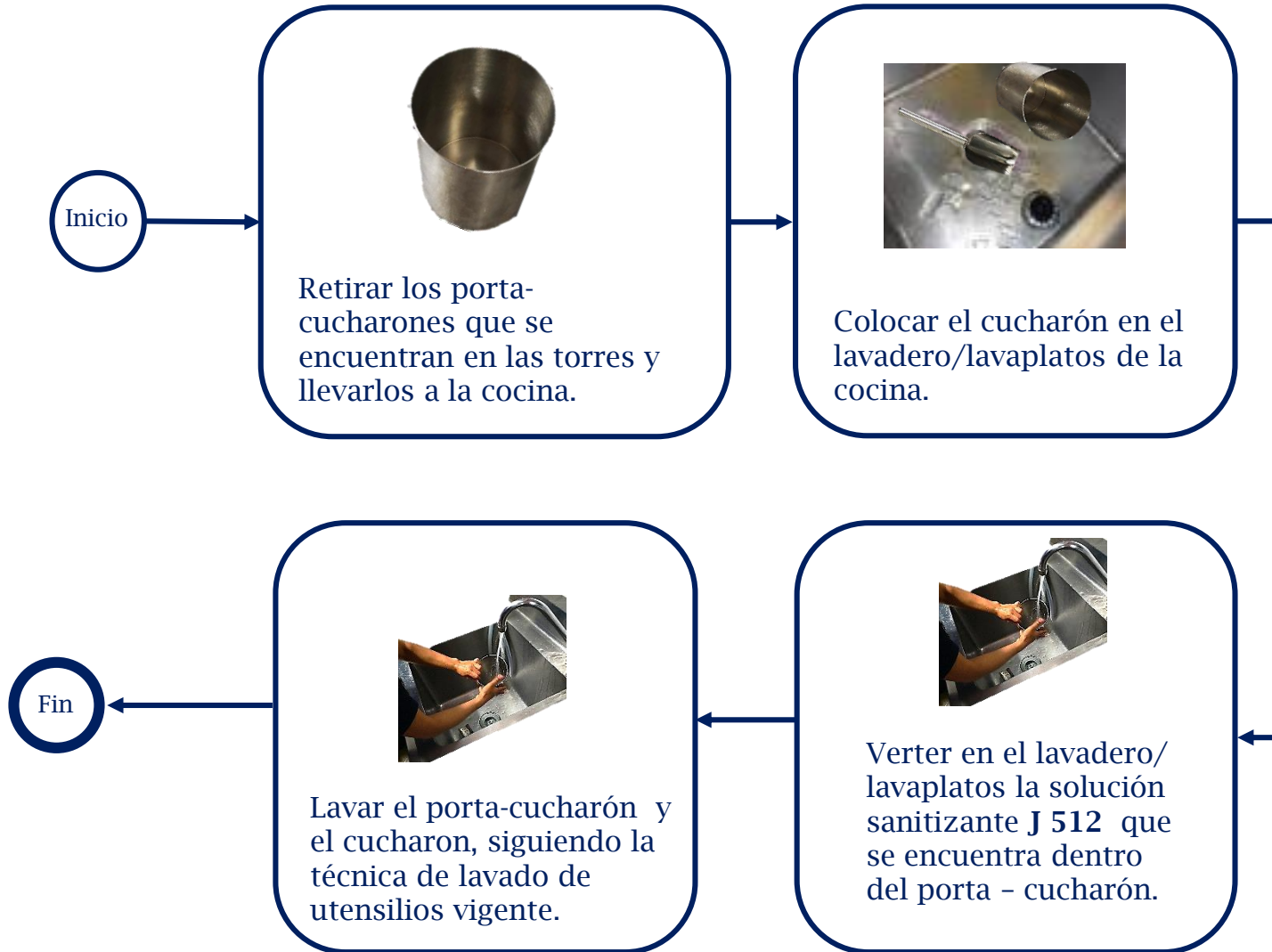


10 min. en
sanitizante



Fin

Lavar el porta cucharones y el cucharón, dejar en sanitizante J 512 por 10 minutos. Secar al aire.





Inicio



Tomar el candado del refrigerador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el **formato de control de temperatura de neveras de refrigeración vigente**.

Limpiar la superficie en la parte externa e interna con **pañó verde y Floor Clean**. Limpiar las puertas con **Limpiavidrios Glance**. Retirar el desengrasante con agua y otro **pañó verde**. Después rociar **desinfectante/sanitizante J512** en un **pañó verde**, pasar el paño por toda la superficie y dejar secar al aire.



Rejillas de ventiladores sucios

Fin

Semanalmente, dentro del cronograma de limpieza del conjunto debe incluirse los refrigerados y realizar limpieza profunda, lavando cada una de las bandejas y partes, de acuerdo a la técnica de **lavado de utensilios vigente**, y se debe incluir la limpieza de los ventiladores, ya que son foco de contaminación.



La limpieza de los refrigeradores y de la parte inferior de las mesas frías se debe hacer semanalmente y se realiza en 20 minutos aproximadamente.





Inicio



Tomar el candado del congelador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el **formato de control de temperaturas en neveras de refrigeración.**



Limpiar la superficie de la nevera, en la parte externa e interna con **pañó verde y Floor Clean.** Retirar el desengrasante con otro **pañó verde** humedecido con agua. Sanitizar o desinfectar con J512 y un paño diferente y dejar secar al aire. Para limpiar el vidrio frontal utilizar **limpiavidrios Glance** con un **pañó verde.**

Fin

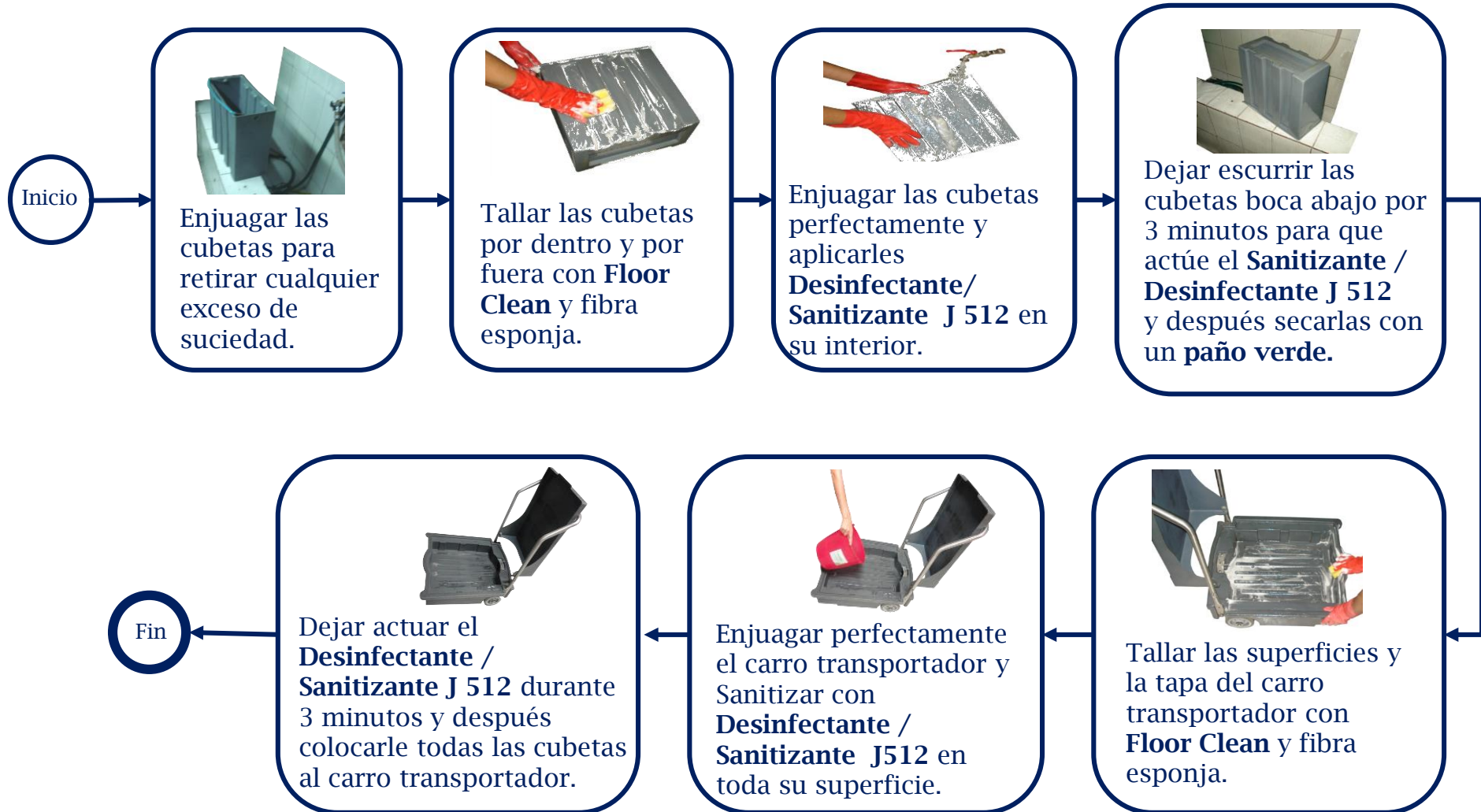


La limpieza de los congeladores se debe hacer semanalmente y se realiza en 50 minutos aproximadamente.



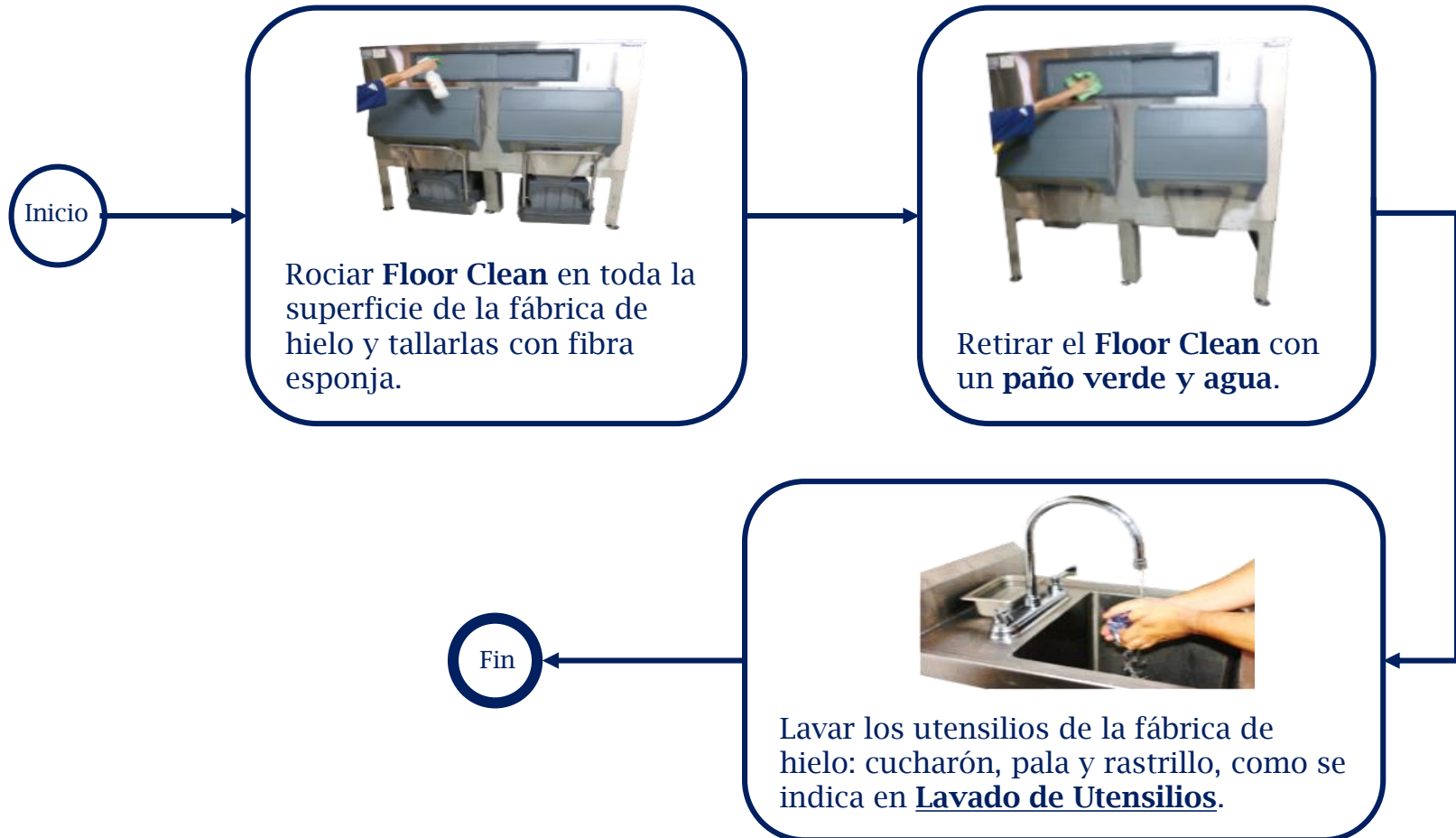


La inhabilitación y limpieza de los carros transportadores de hielo se debe hacer diariamente y se realiza en 10 minutos aproximadamente.





La limpieza de la fábrica de hielo se debe hacer diariamente y se realiza en 8 minutos aproximadamente.



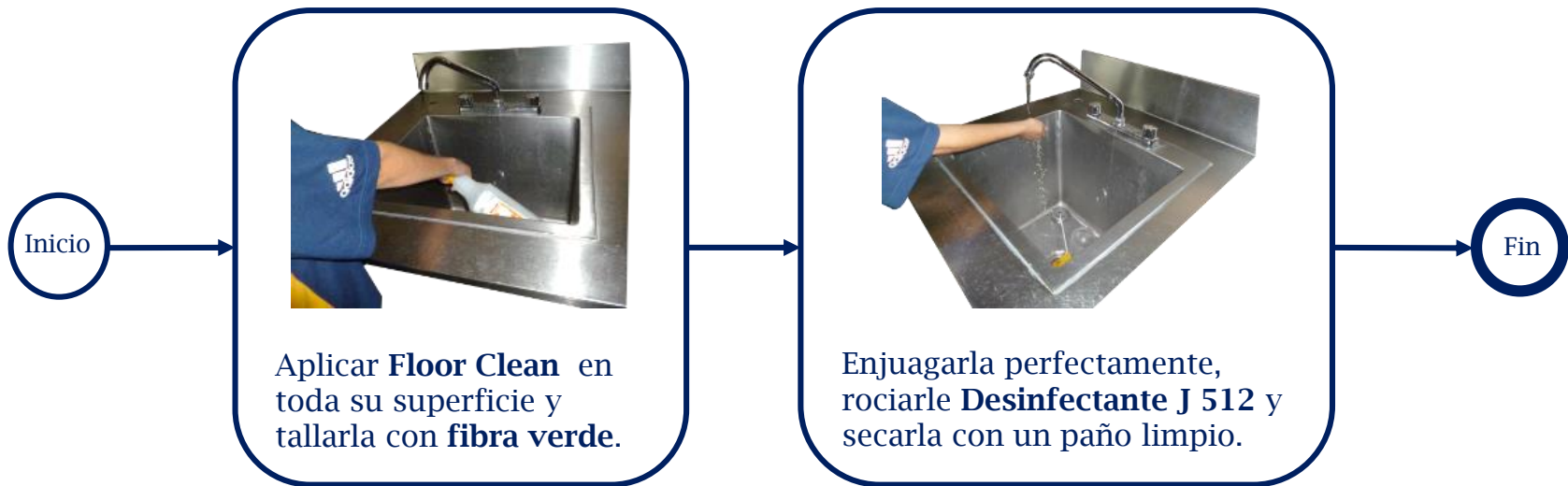


El tiempo aproximado de limpieza es de 4 minutos.





La limpieza del lavadero se debe hacer diariamente y se realiza en 2 minutos aproximadamente.



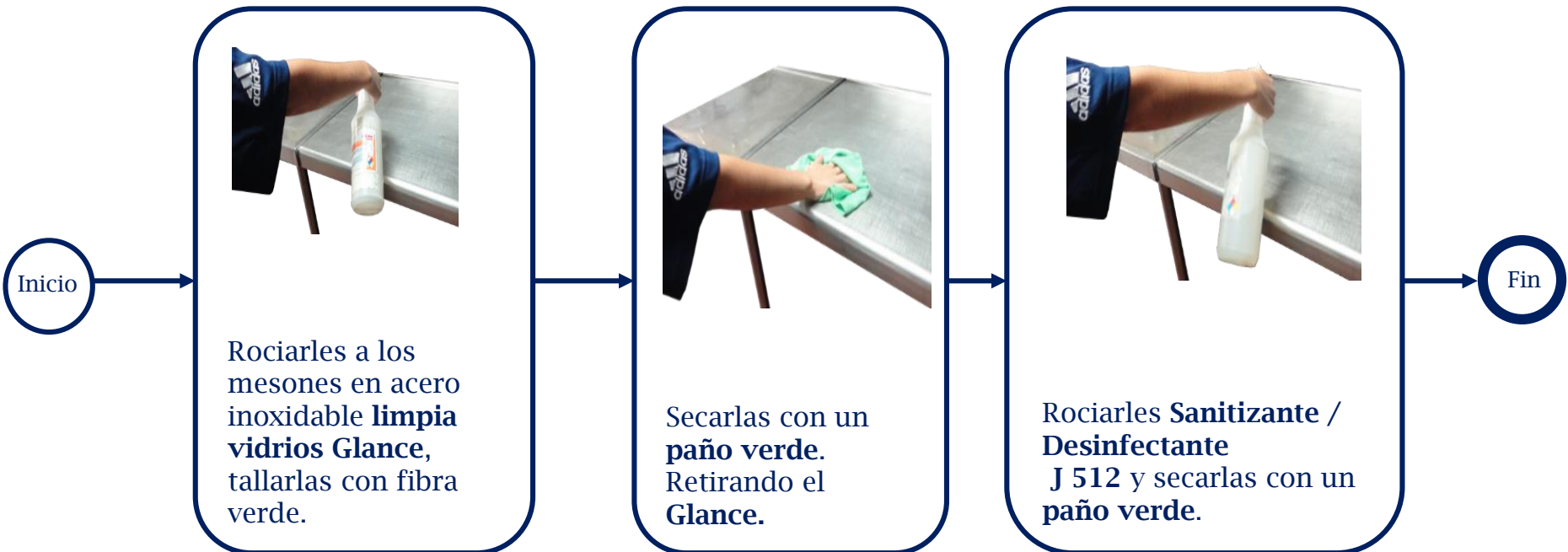


La limpieza de los escurridores para utensilios de cocina se debe hacer diariamente y se realiza en 2 minutos aproximadamente.





La limpieza de las superficies generales se debe hacer diariamente. Se deben recoger todos los utensilios, implementos y materias primas o insumos de los mesones de trabajo y guardar en el lugar correspondiente. No debe quedar en la noche, ningún mesón con productos o materias primas, que no hayan sido almacenadas en el sitio asignado en cada cine.



Las superficies de madera, deben limpiarse con **limpia vidrios Glance** y **desinfectante/sanitizante J512**, siguiendo el mismo procedimiento.



Inicio



Limpiar todas las superficies con paño verde, asegurándose de no dejar ningún tipo de residuos de comida, como salsas, boronas, queso. Incluir la parte posterior, superior, inferior y frontal de cada superficie. Incluir el POS y los cajones.



Barrer el piso de toda el área. Sacar los residuos de la parte de atrás de la palomera, desplazándola hacia adelante. Usar un recogedor para depositar la basura en la caneca, bote o tacho.



Recoger la basura del piso y depositarla en el recipiente para la basura (caneca, bote o tacho). Tomar la bolsa de plástico del recipiente de basura y llevarla al depósito del conjunto.



Enjuagar el trapeador dentro del balde de agua y exprimirlo. Hacer este paso cuantas veces sea necesario hasta eliminar el **desengrasante** del piso. Cuando el agua se encuentre muy sucia, tirarla y reemplazarla por agua limpia.



En el piso, aplicar con la mano el **desengrasante** que se encuentra en el balde, y restregar con la escoba o cepillo.



Colocar **desengrasante** con el dosificador en un balde, y agua limpia en otro balde que tenga escurridor.



Colocar las palomeras en su lugar, teniendo cuidado de no desconectarlas.

Fin



Inicio



Terminar de llenar la bitácora de inhabilitación, registrando hora, marcando todas las actividades realizadas, y firmando el Cinepolitito y el supervisor.



El supervisor encargado debe verificar contra la bitácora la realización del proceso en forma correcta y llenar la hora de finalización en la **Bitácora de Inhabilitación de Dulcería** y guardarla en el lugar correspondiente.

Fin



Entregar las llaves del área al Supervisor encargado de Alimentos.



Apagar los interruptores de energía eléctrica de acuerdo a la etiqueta que se encuentra en la puerta del gabinete.



Cerrar las gavetas y puertas de la bodega que correspondan al módulo.

cinépolis

ANEXOS



Dulcería Uso Adecuado del Hielo RA-GR-DULC-PE-04

Vaso 16 oz (Pequeño)



Nivel
de hielo



1 /2 cucharón
de hielo

Vaso 20 oz (Mediano)



Nivel
de hielo



1 cucharón a ras de
hielo

Vaso 32 oz (Grande)



Nivel
de hielo



1 cucharón copeteado de
hielo

Vaso 42 oz (Jumbo)



Nivel
de hielo



2 cucharones
a ras de hielo

Consideraciones Importantes

Manejo del cucharón y el porta cucharón



- En la habilitación, se debe habilitar el porta cucharón con el siguiente procedimiento:
 - A. Tomar el porta cucharón limpio y desinfectado del área de cocina donde se encuentre almacenado del día anterior en la inhabilitación. Si no está limpio, lavarlo siguiendo la **técnica de lavado de utensilios**.
 - B. Agregar con el dosificador **Sanitizante/Desinfectante J-512** en el porta cucharón, llenarlo aproximadamente 5 cm por debajo del borde superior.
 - C. Llevar el porta cucharón a su lugar correspondiente en la torre fountain o dispensador de gaseosas.
 - D. Colocar el cucharon limpio y desinfectado dentro del porta cucharón (si se encuentra sucio lavarlo siguiendo la **Técnica de lavado de utensilios** vigente).



- Durante la operación se debe hacer cambio de la solución sanitizante cada 4 horas o cada vez que se ensucie.
- En la inhabilitación, el porta cucharón y el cucharón deben llevarse al lavaplatos y lavarlos según la **Técnica de lavado de utensilios** vigente.
- Si se debe adquirir otro cucharón y/o porta cucharón, se debe realizar la gestión con el área de compras, para asegurar que las especificaciones del cucharón y/o porta cucharón se mantengan, **no debe usarse cucharones diferentes con otras medidas**.



* **IMPORTANTE:** Las manos no deben secarse en uniformes o toallas sucias. El sanitizante no debe enjuagarse o secarse con ningún material. Las manos deben lavarse al iniciar la jornada laboral, después de limpiar superficies, equipos o utensilios, después de ir al baño, cuando se manipulan alimentos crudos, después de tocarse la nariz, la boca o el cabello, antes de manipular alimentos, cada vez que se ensucien.



Paño blanco
Superficies que tienen contacto
directo con alimentos



Paño verde
Superficies donde se manipularán
alimentos pero no de manera
directa



Paño azul
Superficies generales



Paño amarillo
Superficies de baños



* Los paños deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos.

* El sanitizante / desinfectante debe cambiarse cada dos horas.

* Los paños son de uso exclusivo de cada área. No es permitido tomarlos de una área, para ser utilizados en otra.



Enjuagar utensilios en el lavadero eliminando residuos.



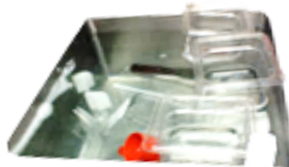
Lavar utensilios con **Floor Clean** y fibra esponja limpia.



Enjuagar perfectamente los utensilios con agua limpia.



Dejar los utensilios en la **solución desinfectante** durante **10 minutos**.



Sumergir los utensilios en la solución desinfectante **J512**.



Colocar **Desinfectante Suma D44** en un lado del lavadero.



Sacar los utensilios de la solución.



Dejar secar los utensilios al aire.

Nota:

Si no se cuenta con un lavadero doble colocar **solución desinfectante** en un recipiente con agua. Excepto para la limpieza de las bandejas.





Bitácora de Inhabilitación Dulcería Híbrida

Conjunto: _____ Semana: _____

Fecha	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Hora de inicio							
INICIAR INHABILITACION: Sacar bitácora							
PUNTO DE VENTA: Apagar impresora y POS. Verificar que el detector de billetes falsos esté apagado. Apagar regulador e interruptores de energía de las vitrinas.							
COMPLEMENTOS: Guardar vasos y tapas para refrescos y ICEE, domos. Pajillas(pitillos, sorbetes)charolas para hot dog (porta perros calientes)e), bolsas para dulces, contenedores para queso, canastas para palomas y bandejas de servicio o charola limpias(si estan sucias. Llevar a cocina para lavado). Guardar todos en los lugares asignados a cada complemento.							
PALOMERAS: Apagarlas, almacenar palomitas sobrantes, retirar parrilla para sacar cajón del desperdicio, remover residuos y vaciar residuos en bolsa transparente, cerrar. Guardar los saborizantes. Llevar los implementos para lavado a cocina.							
ASADOR DE SALCHICHAS: Apagar asador, guardar salchichas en recipiente dentro del refrigerador. Llevar las pinzas para lavado. Limpiar la superficie del equipo.							
CALENTADOR DE PAN: Apagar calentador, cerrar bolsa de pan sobrante y almacenar en recipiente.							
EXHIBIDOR DE NACHOS: Apagar el exhibidor, guardar blisters en contenedor, cerrar exhibidor y almacenar el contenedor en el lugar asignado.							
DISPENSADOR DE QUESO: Si hay queso en la bolsa, doblar la manguera para que no se derrame y dejarlo encendido. Si no tiene queso quitar la bolsa, apagarlo y limpiar por dentro y por fuera en toda la superficie.							
BINS DULCES A GRANEL: Sacar cadenas y candados, retirar cucharones, colocar cadenas, cerrar candados, llevar cucharones a la cocina para lavar							
BÁSCULA: pagar y limpiar. Llevar cucharón a la cocina para lavar							
SISTEMA FOUNTAIN: Si la torre tiene depósito de hielo, retirar el hielo sobrante con el cucharón y trarlo en el lavaplatos. Colocar solución sanitizante en el interior del depósito. Quitar porta cucharón, lavar porta cucharón y cucharón. Retirar rejilla y lavarla, dejar con sanitizante. Retirar boquillas y difusores y dejarlas en un recipiente con solución sanitizante							
SISTEMA ICEE: Apagar, retirar rejilla de goteo y dejarla en lavaplatos para lavado. Limpiar la parte externa del equipo, pasar luego sanitizante.							
REFRIGERADOR DE BEBIDAS: Tomar el candado y cerrar refrigerador. Limpiar la superfice y pasar luego sanitizante.							
CONGELADOR DE HELADOS: Tomar candado y cerrar congelador. Limpiar la superfice y pasar luego sanitizante.							
ÁREAS GENERALES: limpiar superficies, barrer y recoger basura							
FINALIZAR INHABILITACION: Llenar bitácora y firmar por los responsables, entregar llaves.							
ENERGÍA ELÉCTRICA: Abrir gabinete de interruptores y apagar energía eléctrica							
Hora de Finalización							
Elaborado por:							
Firma Supervisor de Dulcería							
Firma Encargado de Sub-almacén							
Convenciones:	Actividad realizada completa y correctamente ✓		Actividad no realizada, o realizada incorrecta o incompleta: Dejar espacio en blanco <input type="text"/>				



Código F GNGS- 03

Vale de Entrega de Fondos y Moralla

Conjunto : Cinepolis Morelia

Fecha : 02/09/2008

Fondos de Caja de Dulcería

No. 9 Importe de c / Fondo \$ 500.00 Total \$ 4,500.00

Fondos de Caja de Exhibición

No. 4 Importe de c / Fondo \$ 2,500.00 Total \$ 10,000.00

Fondo para Video Juegos

No. 1 Importe de c / Fondo 300 Total \$ 300.00

Dotación de Moralla para Cambios

Total \$ 500.00

Total Vale de Entrega de Fondos y Moralla \$15,000.00

Entrega de Fondos a Puntos de Venta

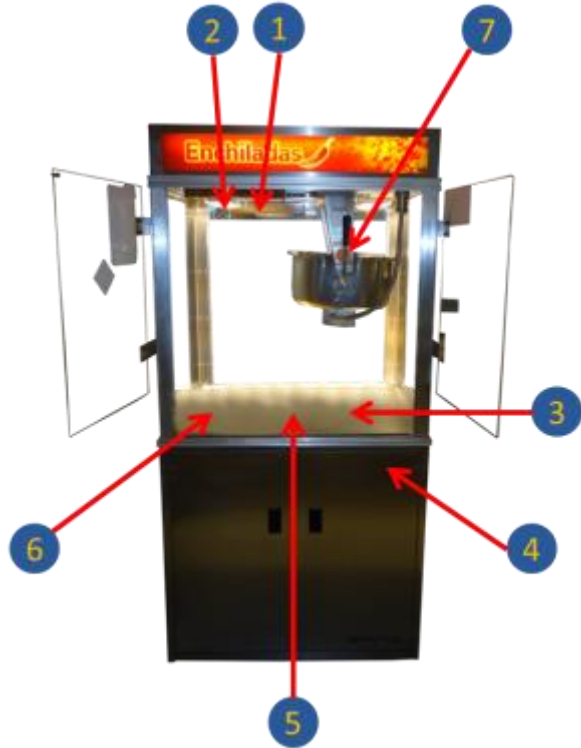
Giro	Nombre	Firma	Importe
Dul	Luis Vega		\$ 500.00
Exh	Carlos Tena		\$ 2,500.00
Exh	Javier Aguilar		\$ 2,500.00
Dul	Carlos Huerta		\$ 500.00

Total de fondos entregados en punto de venta \$ 6,000.00

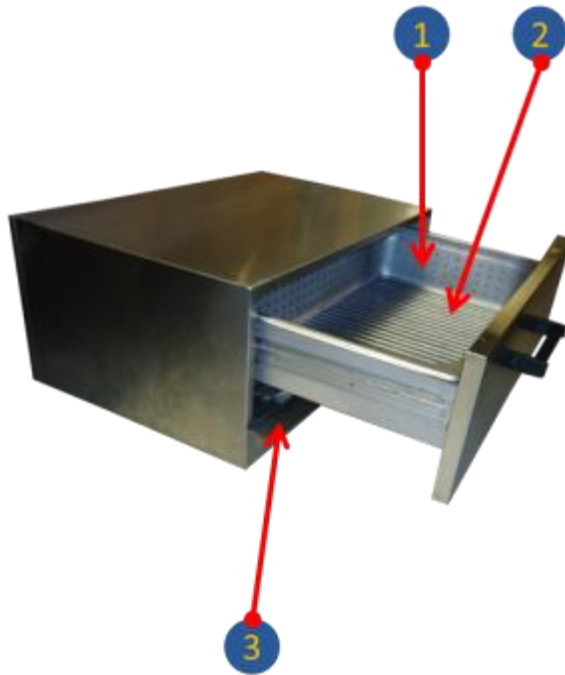
Total de fondos no utilizados resguardados en caja de seguridad \$ 9,000.00

Esteban Parra Lopez
Nombre y Firma
Entrega Fondos y Moralla


Oscar García Tena
Nombre y Firma
Recibe Fondos y Moralla



<p>1</p>  <p>Tornillos Tapa del filtro Tornillos</p>	<p>2</p>  <p>Tapa del porta filtro Porta filtro</p>		
<p>3</p>  <p>Panel interior</p>	<p>4</p>  <p>Cajón de desperdicio</p>	<p>5</p>  <p>Tolva</p>	<p>6</p>  <p>Parrilla perforada</p>
<p>7</p>  <p>Tornillos Tapa de la olla Tornillos Tubo de aceite</p>			





<p>1</p>  <p>Seguro</p>	<p>2</p>  <p>Rejilla</p>
<p>3</p>  <p>Contenedor</p>	<p>4</p>  <p>Canastilla</p>



Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	6/7/2014
02	Se cambian en cada una de las diapositivas que aplica los nombres de los productos químicos por los utilizados actualmente en la limpieza. Se agregan diapositivas: 1. Elementos de protección personal para el lavado de palomeras, 2. Productos químicos usados en dulcería. 3. En la inhabilitación del refrigerador de bebidas, se agrega la limpieza de las rejillas del ventilador.	31/05/2015
03	Se agregan el proceso de elaboración de las canchitas picantes. Se elabora una guía solo para Perú Se quitan los procedimientos relacionados al producto ICEE Se elimina la información relacionada con la palomera Cretors Se agrega la información de los químicos usados en Perú con la última actualización realizada con Diversey. Se cambia la finalización de cada subproceso colocando la palabra Fin. Se quitaron todos los términos relacionados con Colombia y Panamá, dejando solo términos de Perú. Se especifica el procedimiento de inhabilitación para las canchitas picantes, cuando sobran deben almacenarse en bolsa marcada.	15/08/2016
04	Se agrega información sobre el uso adecuado del hielo y el manejo del porta-cucharón. Se actualiza la imagen del porta-cucharón. Se elimina información relacionada con formas de pago parciales. Se hacen cambios en el apoyo visual de limpieza de superficies, de acuerdo al procedimiento vigente. Se agregan para cada uno de los equipos el paso de quitar el desengrasante con otro paño y agua y después agregar sanitizante. Se agrega la información sobre el lavado de la palomera con suma hi temp Se elimina la información relacionada con dulces a granel. Se actualiza los flujos de proceso, se agrega la palabra inicio cada vez que se empieza un proceso.	29/01/2019

Cláusula de Confidencialidad Scanton

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Scanton, S.L. Sociedad Unipersonal Inc. (“**Scanton**”) y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Scanton, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Scanton o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Scanton que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Scanton. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

